

Etnobotanika Podhala na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego (1850-1928) z 1883 r.

Ethnobotany of the Podhale region based on Józef Rostafiński's (1850-1928) questionnaire, distributed in 1883

Piotr Köhler

Instytut Botaniki Uniwersytetu Jagiellońskiego, ul. Kopernika 31, 31-501 Kraków
e-mail: piotr.kohler@uj.edu.pl

Abstract. In 1883, an ethnobotanical enquiry was distributed by Józef Rostafiński (1850-1928), a professor at the Jagiellonian University in Cracow (then Austro-Hungary). Among the participants of the survey, 12 people submitted data (in 14 letters) from Podhale (the region north of the Tatra Mountains in the Carpathians). They sent 296 records (24.67 records per correspondent, median – 4). In the submitted responses ca. 105 species and at least 10 genera of plants and fungi were identified. The most frequently mentioned were: *Solanum tuberosum* L. – 9 records, and *Avena sativa* L. – 7 records. Identified taxa can be included in the following groups: food, ornamental, dyeing, healing, magic, and fiber. Compared to earlier and later ethnobotanical studies in the Podhale region, the data obtained from Rostafiński's survey are the most extensive.

Key words: historical ethnobotany, Poland, Carpathian Mountains

Wstęp

Podhale jest regionem kulturowym położonym na północ od Tatr, w dorzeczu górnego Dunajca z wyłączeniem obszarów leżących na prawym brzegu Białki i prawym brzegu Dunajca, poniżej ujścia Białki¹. Już Oskar Kolberg (1814-1890) zetknął się w trakcie gromadzenia materiałów do kolejnego tomu „Ludu” („Gór i Podgórze”) ze znacznym (w porównaniu z innymi ziemiami polskimi) bogactwem publikacji dotyczących Podhala. Wynikało to z rosnącego zainteresowania tym regionem wśród ówczesnych polskich intelektualistów (Jasiewicz 1968: XVI). Niewiele, niestety, było publikacji dotyczących roślin (por.: Klepacki 2007: 208-209).

W 1883 r. profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego Józef Rostafiński (1850-1928) rozpiął ankietę etnobotaniczną. W odpowiedzi na nią otrzymał prawie 860 listów od około 370 respondentów. Niniejszy artykuł jest kolejnym z serii obejmującej opracowania poszczególnych zagadnień tej ankiety (Köhler 1986, 1987, 1993a, b i c, 2010, 2013a i b, 2014a, b i c, 2015a, b, c, i d, 2016, 2017; Łuczaj 2008, 2011, 2012, Łuczaj & Köhler 2011, 2014, Łuczaj i in. 2013), z tego też powodu bardziej szczegółowe informacje dotyczące jej nie są tu podane. Podobnie jak

¹ <https://pl.wikipedia.org/wiki/Podhale> [dostęp 11 VI 2018 r.]

lista respondentów, lista miejscowości czy obszarów, gdzie używane były dane nazwy, ani też mapka pokazująca geograficzne rozmieszczenie tych miejscowości. Dane te są już zawarte we wcześniejszych publikacjach (Köhler 1993a, Köhler 2015a).

Celem niniejszej publikacji jest opracowanie informacji dotyczących etnobotaniki Podhala otrzymanych przez Rostańskiego w rezultacie ankiety rozpisanej w 1883 r.

Materiały i metody

Podstawą opracowania były listy nadesłane w odpowiedzi na ankietę ogłoszoną przez Rostańskiego w 1883 r. Z tych listów wyekscerpowano dane dotyczące Podhala i na ich podstawie sporządzono standardową bazę danych (Köhler 2016: 130). Baza liczyła 296 rekordów (definicja takiego rekordu – patrz Łuczaj & Köhler 2014: 6). Uzyskane z listów nazwy roślin zostały przyporządkowane naukowym nazwom łacińskim. Najpewniejsze są oznaczenia samego Rostańskiego na podstawie nadesłanych mu okazów roślin. Kilku nazw nie udało się zidentyfikować z gatunkami roślin.

Rezultaty

Pośród autorów odpowiedzi na ankietę dwunastu nadesłało dane dotyczące Podhala. Zawarte były w 14 listach, których autorami byli: Jan Bodnarski (1860-1926), student medycyny na Uniwersytecie Jagiellońskim, a w późniejszym okresie lekarz, działacz narodowy i społeczny, w latach 1898-1914 poseł do Sejmu Krajowego Galicji, a w latach 1919-1925 starosta powiatu spisko-orańskiego (Lasocki 1935)² (1 list z 22 IX 1883 r.), Stanisław Daczyński (1856-?), absolwent krakowskiej Szkoły Sztuk Pięknych³ (1 list z 4 IX 1883 r.), nauczycielka A. Gurówna (1 list z 1 VIII 1883 r.), Ignacy Janasiński, student prawa na Uniwersytecie Jagiellońskim, następnie m.in. prawnik w kancelarii notarialnej Romana Goebla w Krakowie (1 list z 28 VII 1883 r.), Tomasz Klimonda, nauczyciel w szkole na Kleparzu w Krakowie (2 listy z 22 VII 1883 r. i 24 VIII 1883 r.), Władysław Lubomęski (1841-1907), dyrektor Wyższej Szkoły Rolniczej w Dublanach (Kosiek 1972) (1 list z 16 VIII 1883 r.), Szczepan Morawski (1818-1898), historyk, pisarz, malarz i etnograf, m.in. kustosz zbiorów artystycznych Zakładu Narodowego im. Ossolińskich we Lwowie (Barycz 2002) (1 list z 13 X 1883 r.), Piotr Parylak (1846-1916), pedagog i historyk literatury (Skreń 1980) (1 list z 27 VIII 1883 r.), Franciszka Jadwiga Rojewska (1 list z 1 IX 1883 r. wysłany z miasta Ruszczyk w Bułgarii, a spisany przez jej zięcia dra Władysława Wojciecha Semerau-Siemianowskiego (1849-1937), lekarza i numizmatyka), Michał Słupnicki (?-1908), ksiądz (Wołczański 1997: 348)⁴ (1 list z 7 II 1884 r.), Ludomir Sykutowski, nauczyciel gimnazjalny z Tarnowa (1 list z 1 VIII 1883 r.) oraz Jan Złóża, ksiądz rzymsko-katolicki (2 listy z 16 VII 1883 r. i 24 VII 1883 r.).

Różna była zarówno szczegółowość dostarczonych informacji, jak i niekiedy nawet ich trafność. Obszerne listy poświęcone Podhalu w całości lub przynajmniej w znacznej części nadesłali jedynie J. Bodnarski, T. Klimonda, L. Sykutowski i J. Złóża. Inni autorzy listów

² *Polski Słownik Biograficzny* (t. 1 s. 396-397) podaje jego nazwisko wprawdzie w formie 'Bednarski', ale list podpisany jest wyraźnie nazwiskiem 'Bodnarski'. W 1883 r. medycynę studiowała tylko jedna osoba o takim nazwisku pochodząca ze wsi Bystra (informacja uzyskana w Archiwum UJ). Stąd wniosek, że 'Bednarski' z *PSB* i 'Bodnarski' autor listu, to jedna i ta sama osoba.

³ Stanisław Daczyński (1856 - ?) w latach 1873-1878 studiował w krakowskiej Szkole Sztuk Pięknych, m.in. pod kierunkiem Władysława Łuszczkiewicza, Feliksa Szynalewskiego, Floriana Cynka, Leopolda Löfflera, a później także Jana Matejki (do 1884). Od roku 1888 pracował jako nauczyciel rysunków w Szkole Przemysłu Ceramicznego w Kołomyi. [<http://www.agraart.pl/nowe/artists/daczynski-stanislaw-polska-agra-art-aukcje-obrazy-antyki.html>; dostęp 2 IV 2018 r.]

⁴ Brak informacji o obrzędku, do którego należał.

podawali pojedyncze informacje dotyczące tego regionu. Jedynie dwóch autorów przesłało trzy łacińskie nazwy gatunków. Natomiast nauczyciele gimnazjalni podawali najczęściej polskie nazwy naukowe, a ludowe zapisywali obok nich. Łącznie Rostański otrzymał 296 rekordów, co daje 24,67 rekordu na respondenta (mediana 4). Najwięcej danych nadesłał Jan Bodnarski – 132 rekordy (dotyczyły 80 gatunków roślin i grzybów, 8 rodzajów; 5 nazw niezidentyfikowanych), następnie Jan Złóża – 68 (42 gatunki; 1 nazwa niezidentyfikowanej rośliny), Ludomir Sykutowski – 58 (42 gatunki, 3 rodzaje), a Tomasz Klimonda – 20 (14 gatunków). Pozostali nadesłali po jednym rekordzie, oprócz Ignacego Janasińskiego, który nadesłał ich 6, Michała Słupnickiego – 4 i Szczęsnego Morawskiego – 3. Otrzymane przez Rostańskiego dane nie odnosiły się równomiernie do całego Podhala. Najwięcej – 130 rekordów – dotyczyło wsi Bystra koło Jordanowa (obecnie Bystra Podhalańska), znacznie mniej – 66 – Chocholowa i okolicznych wiosek (Witowa, Dzianisza, Cichego), 59 – Nowego Targu i okolic, a Czarne Dunajca – 17. Pojedyncze rekordy dotyczyły: Tatr – 5, Podhala i gór – po 4, wsi Ciche pow. Nowy Targ – 2, po jednym – doliny rzeki Biały Dunajec, doliny rzeki Czarny Dunajec, wsi Sidzina pod Babią Górą, a nawet gór „w Krynicy i jej okolicy”, gdzie – według A. Gurówny – miała być używana na ziemniaki nazwa grule, która wskazywałaby na Podhale, a nie na Krynicę, która na Podhalu nie leży. Władysław Lubomęski podał z pewnością błędną informację, że ziemniaki na Podhalu nazywane są perkami.

W nadesłanych listach brak najczęściej informacji o źródłach wiedzy ich autorów o nazwach i użytkowaniu roślin przez ludność Podhala. Na podstawie życiorysów większości autorów czy też danych podanych przez nich samych można przypuszczać, że Jan Bodnarski, Tomasz Klimonda i Jan Złóża, a być może również i Ignacy Janasiński odpowiadając wykorzystali swą wiedzę zdobytą jeszcze w dzieciństwie. Pozostali prawdopodobnie czerpali informacje raczej z innych źródeł (czasem nie orientując się w zagadnieniu, czego przykładem są powyżej cytowane dane podane przez W. Lubomęskiego czy A. Gurównę).

W otrzymanych przez Rostańskiego odpowiedziach zidentyfikowano około 105 gatunków (łącznie z oznaczeniami wątpliwymi, ale prawdopodobnymi) oraz co najmniej 12 rodzajów roślin i grzybów (tabela 1). Najczęściej powtarzają się następujące: *Solanum tuberosum* L. – podany przez 9 autorów listów, *Avena sativa* L. – przez 7, *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb. – przez 6, a *Linum usitatissimum* L. i *Cannabis sativa* L. – każdy z nich przez 5 autorów. Każdy z tych 105 gatunków zasługuje na odrębne szczegółowe opracowanie. Jednakże ekonomika miejsca wymusza podanie poniżej jedynie rezultatów zbiorczych analiz. Ze względów użytkowych zidentyfikowane rośliny można zaliczyć do następujących typów: spożywcze, pastewne, lekarskie i obrzędowe, ozdobne, włóknodajne, i barwierskie. Poniżej omówiono te typy.

Rośliny i grzyby spożywcze

Wśród wymienionych przez respondentów roślin i grzybów największa grupa (163 rekordy: 59 gatunków, 5 rodzajów) była spożywana w stanie ugotowanym lub surowym. Zaledwie nieco ponad połowa z nich była uprawiana, ale aż 27 gatunków i 4 rodzaje (44 rekordy) zbieranych było ze stanu dzikiego. Tak znaczny udział dzikich gatunków wynikał z faktu, że grupa ta obejmuje też leśne gatunki, których owoce chętnie zbierano (np. *Vaccinium myrtillus* L., *Fragaria vesca* L., *Rubus* sp.), grzyby, a także gatunki konsumowane sporadycznie, tylko w okresach głodu (np. *Cirsium arvense* (L.) Scop. czy *Elymus repens* (L.) Gould).

Rośliny i grzyby spożywcze można podzielić na kilka grup: zboża, warzywa, owoce, rośliny przyprawowe, grzyby.

Pośród zbóż uprawiano głównie owies zwyczajny (*Avena sativa* L.) w kilku odmianach (tabela 2). Odmiany przeznaczone do konsumpcji (głównie ‘połownik’ i ‘rychlik’) siano na lepszych gruntach. Ziarno owsa mielono na mąkę, z której wypiekano placki i wyrabiano kluski oraz

gotowano bardzo gęsty żur (tak gęsty, że „góral w kierpcach może przejść po nim” – J. Bodnarski) spożywany w poście, jednakże nie bardzo lubiany przez Podhalań. Ziarno mielono także na kaszę (kрупy), którą spożywano gotowaną z mlekiem. Drugim co do znaczenia zbożem był jęczmień (*Hordeum vulgare* L.), w okolicy Czarnego Dunajca i Nowego Targu nazywany jarzec. Z mąki jęczmiennej wypiekano placki, gotowano kluski, wyrabiano różnego rodzaju kasze. Pszenica (*Triticum aestivum* L.), w niektórych rejonach Podhala nazywana także żitkiem, uprawiana była (w kilku odmianach) w małej ilości, z wyjątkiem Chochołowa i okolicznych wiosek, gdzie była prawie nieznana. Uprawiano także żyto (*Secale cereale* L.), noszące też nazwy żitko i ikrzyca („żyto dwuletnie” – J. Złóża). Z otrąb żytnich, podobnie jak z owsa, gotowano gęsty żur spożywany w poście. Ze zbóż uprawiano jeszcze orkisz (*Triticum spelta* L.) w okolicach Chochołowa, Czarnego Dunajca, Bystrej Podhalańskiej i Nowego Targu (tu nazywany czasem tyngiel). Wyrabiano z niego mąkę i kasze orkiszowe przeznaczone na „większe uroczystości” (J. Złóża). Ten dawny gatunek zboża wychodził już jednak wtedy z uprawy, co odnotowali respondenci Rostańskiego („dawniej mieli go więcej uprawiać” – J. Złóża). Znano też kukurydzę (*Zea mays* L.), nazywaną kukurzyca, ale jej nie uprawiano, konsumowano niechętnie i to jedynie w czasie największego głodu w okresie przednówek. W głodne lata w okolicach Nowego Targu suszono kłącza perzu (*Elymus repens* (L.) Gould), z których po zmieleniu i dodaniu do mąki pieczono placki.

Uprawiano 10 gatunków warzyw: bób (*Vicia faba* L.), ćwikłę i buraki (*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris*), groch (*Pisum sativum* L.), karpiele (*Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.), kapustę (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.), marchew (*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.), pasternak (*Pastinaca sativa* L.), rzepę (*Brassica rapa* L. subsp. *rapa*), sałatę (*Lactuca sativa* L.) i ziemniaki (*Solanum tuberosum* L.). Spośród nich na zimę przechowywano buraki, karpiele, nazywane też krąplami, kwakami i krompielami, marchew żółtą i czerwoną, pasternak i ziemniaki. Te ostatnie, noszące nazwę grule, ale także rzepa (w okolicach Czarnego Dunajca i Cichego w powiecie nowotarskim, oraz w Sidzinie), były podstawowym warzywem Podhalań. Buraki służyły też do przygotowywania kapusty podczas jej kiszenia (Chochołów i okoliczne wioski). Kapustę kiszono, a sok z kiszzonej kapusty był podstawą zupy nazywanej kwaśnica. Sałata zawsze była gotowana (a przynajmniej parzona wrzątkiem) i spożywana na kwaśno: z serwatką, kwaśnym mlekiem czy z kwasem spod kiszzonej kapusty, nigdy nie konsumowano jej na surowo. Pasternak uprawiano w ogródkach, choć stopniowo wychodził już z użycia. Znano także cebulę (*Allium cepa* L.), czosnek (*Allium sativum* L.) i szczypiorek (*Allium schoenoprasum* L.), ale jedynie L. Sykutowski informował o ich uprawie w okolicach Nowego Targu.

Ze stanu dzikiego pozyskiwano 11 gatunków używanych jako warzywa. W czasie większego głodu był zbierany dziewięciornik czyli dziewięciok (*Carlina acaulis* L.), głównie młode liście, które siekano i ugotowane jedzono. Młode łodygi kminu (*Carum carvi* L.) zbierano na warmuz (rodzaj zupy z gotowanych roślin), w szpitalach z nasion sporządzano zupę kminkową. Na warmuz była zbierana także lebioda czyli łoboda (*Chenopodium album* L.), gotowano i jedzono ją na kwaśno – z serwatką z kwaśnego mleka zamiast octu, nigdy na surowo, była uważana nawet za przysmak, zajmowała miejsce szpinaku. W głodne lata na przednówku zbierano hołdryk inaczej zwany dzikim rzepakiem (*Raphanus raphanistrum* L. lub *Sinapis arvensis* L.): jeszcze przed kwitnieniem krojono i jedzono gotowany na kwaśno z kwasem z kiszzonej kapusty. Na warmuz zbierano ponadto „mniej kolczasty oset” (*Cirsium arvense* (L.) Scop.). Zamiast szpinaku używano także muscu czyli muszczu (*Stellaria media* (L.) Vill.), który, podobnie jak lebioda, uważany był za przysmak. Zbierano też cztery rośliny, których nie udało się zidentyfikować. „Wątrobiec” – roślina rosnąca koło chałup mająca „liść do wykroju serca podobny”, była gotowana i spożywana w Chochołowie i okolicznych wioskach. W Bystrej Podhalańskiej były zbierane i jedzone „cygańskie orzechy”. Podobnie zbierano tam „maselko”, które nadawało się do konsumpcji dopiero w zimie, „gdy je mróz zwarzy”. Rośliną zbieraną na przednówku był także „łandos”.

Owoce⁵ 6 gatunków roślin uprawnych były zbierane: *Malus domestica* Borkh., *Prunus avium* L., *P. cerasus* L., *P. domestica* L., *Pyrus communis* L. i *Ribes uva-crispa* L. (jangrys). Z jabłek gotowano galas czyli garus⁶ (rodzaj gęstej zupy owocowej), który jadano z ziemniakami. Jesienią gorsze gatunki jabłek suszono po przekrojeniu owoców na pół lub na ćwiartki; po wysuszeniu były to tzw. pieczarki, z których zimą gotowano garus. Na zupę tę wykorzystywano także śliwki i gruszki, które w tym celu były również suszone lub leżakowane w sianie, gdzie traciły cierpkość lub gorycz i stawały się „zależkami” lub „uleżkami”. Ze stanu dzikiego pozyskiwano owoce 5 gatunków i 2 rodzajów roślin. Być może owoce dzikiej jabłoni *Malus sylvestris* (L.) Mill. zbierano jako tzw. psiorki. Owoce głogu (*Crataegus* sp. lub *Rosa canina* L.?) i tarniny (czyli tarki) (*Prunus spinosa* L.) zbierano i po przemrożeniu jedzono w zimie. W lecie zbierano poziomki czyli jagody (*Fragaria vesca* L.), czernice czyli ostrężnice (*Rubus* sp.) i borówki (*Vaccinium myrtillus* L.). Z owoców jałowca (*Juniperus communis* L.), tzw. trybek, wyciskano sok mający prawdopodobnie zastosowanie lecznicze.

Używano 7 gatunków roślin przyprawowych, z których 5 było uprawnych: cebula, czosnek (czostek) i szczypiorek (nazywany parządką, parzątką) oraz pietruszka (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss.), której tylko liści używano „do przyprawiania rosół” i koperek (*Anethum graveolens* L.). Dwa gatunki pozyskiwano ze stanu dzikiego: kmin (*Carum carvi* L.), którego nasionami przyprawiano chleb podczas pieczenia, oraz pokrzywę (*Urtica dioica* L.) – młodymi roślinami przyprawiano rosół lub kwaśnicę, a smakosze – używali jej do jajecznicy.

Olej jadalny pozyskiwano z dwóch gatunków roślin: z konopi (*Cannabis sativa* L.) i z lnu (*Linum usitatissimum* L.). Wśród Podhalań szczególnie w Chochołowie i okolicznych wioskach żywa była pamięć o jeszcze jednym źródle oleju, mianowicie o buku (*Fagus silvatica* L.) – „dawniej w tej okolicy wytłaczano z bukwi olej” (J. Złóża).

Oprócz wymienionych powyżej gatunków roślin pozyskiwanych ze stanu dzikiego, których pędy czy liście używano do sporządzania potraw poprzez ugotowanie, respondenci informowali o sporadycznym spożywaniu dzikich roślin (ale nie ich owoców) na surowo. Z jodeł (*Abies alba* Mill.), modrzewi nazywanych świerkami (*Larix decidua* Mill.), świerków nazywanych smrekami (*Picea abies* (L.) H. Karst) i sosen (*Pinus sylvestris* L.) pasterze odłupywali korę i zjadali miążgę. Pasterze na surowo zjadali także szczawik zajęczą kapustę (*Oxalis acetosella* L.), szczaw czyli ścaw (*Rumex acetosa* L.), ten ostatni mniej chętnie, bo „zęby cierpną”, oraz paprotkę zwyczajną czyli paprótke, słodczyk, słodki korzeń (*Polypodium vulgare* L.), której kłącza były zbierane i jedzone, a zimą używano ich „przy przedzeniu do zwilżania ust” (J. Złóża). Ze świerka (może o modrzew chodzi) uzyskiwano także pewien gatunek młodej żywicy nazywanej gryzawka lub gryziącka, który żuto (podobnie jak dzisiejszą gumę do żucia). Ten ostatni zwyczaj praktykowany był nawet jeszcze w końcu lat sześćdziesiątych XX w.: w wiosce Małe Ciche sam byłem wtedy częstowany przez góralskie dzieci tą gryzawką.

Tylko jeden respondent, Jan Bodnarski, nadesłał dane o użytkowaniu 10 gatunków i jednego rodzaju grzyba. Dane dotyczyły Bystrej Podhalańskiej. Zbierano tam grzyb prawdziwy (*Boletus edulis* Bull.: Fr.)⁷, pociec (*Boletus* sect. *Luridi*, np. *B. luridiformis* Rostk. i pokrewne gat.?), pliszki (*Cantharellus cibarius* Fr.?, *Hydnum repandum* L.: Fr.?), o których miejscowa ludność z powodu niestrawności, którą wywołują, mówiła, że „można je 7 razy jeść”, babskie uszy (prawdopodobnie *Gyromitra esculenta* (Pers.: Pers.) Fr.), rydze – sośniak (*Lactarius deliciosus* (L.) Gray), rydz smrekowy (*Lactarius salmonicolor* R. Heim & Leclair), biel (*Lactarius vellereus* (Fr.) Fr.), oraz jadane na surowo krówki (*Lactarius volemus* (Fr.) Fr.), zbierano także smardze (*Morchella esculenta* (L.) Pers.), gołąbki (*Russula* sp.), które spożywano pieczone,

⁵ Chodzi tu o owoce w sensie kulinarnym, a nie ścisłe botanicznym.

⁶ Warto zaznaczyć, że garus, głównie ze śliwek, był gotowany i spożywany także w Krakowie i okolicach jeszcze po II wojnie światowej.

⁷ Identyfikacja za Łuczaj, Köhler 2014.

smażone lub gotowane, oraz gorzkale (*Tylopilus felleus* (Bull.) P. Karst.), które były tylko sporadycznie spożywane.

Rośliny pastewne

Respondenci wymienili tylko 2 gatunki roślin paszowych. W tym celu użytkowano owies w Czarnym Dunajcu, gdzie karmiono nim konie i trzodę. W Bystrej Podhalańskiej rzepa była także paszą dla bydła.

Rośliny lekarskie i obrzędowe

Kolejną grupą roślin użytkowych były rośliny lecznicze i obrzędowe. Granica między tymi dwiema kategoriami nie była ostra. Najczęściej najpierw rośliny były przynoszone do kościoła i poświęcone (Köhler 2016), co miało zwiększyć ich moc, a następnie były używane w celach leczniczych. Respondenci dostarczyli danych dotyczących 25 gatunków i 2 rodzajów roślin wchodzących w zakres tej kategorii. Niestety, nie zawsze podali zastosowanie roślin leczniczych ograniczając się do ogólnego stwierdzenia „na lek”. Roślinami obrzędowymi i lekarskimi na Podhalu były: koper (*Anethum graveolens* L.), litwor (*Angelica archangelica* L.) – korzeń był poszukiwany przez Podhalan jako pewne lekarstwo, chrzan czyli krzan (*Armoracia rusticana* G. Gaertn. et al.) – na ból zębów, boże drzewko (*Artemisia abrotanum* L.) – po usmażeniu w maśle było używane w postaci maści jako lekarstwo, było też składnikiem tzw. ziela, które używano jako „pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się”, centoria (*Centaurea erythraea* Rafn) – używano na niedyspozycję żołądka, omian (*Cichorium intybus* L.? *Knautia arvensis* (L.) J. M. Coult.? *Aconitum* sp.?), marchew (*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.) – wchodziła w skład tzw. ziela, razem z nim używana była „jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się”, sajec (*Eupatorium cannabinum* L.) – miał analogiczne zastosowanie jak marchew, liście poziomki czyli jagodnika (*Fragaria vesca* L.) – smażyono w maśle i używano jako maść na lekarstwo, owocami jałowca (*Juniperus communis* L.) czyli trybkami w Bystrej Podhalańskiej „kadzono w izbie chorego”, używano ich także na lek, lubczyk czyli lubszczyk (*Levisticum officinale* W. D. J. Koch) – używany był na lek, miał też analogiczne zastosowanie jak marchew, podobnie jak jabłka (*Malus domestica* Borkh., *M. sylvestris* (L.) Mill.?) i róże (*Malva* sp. lub *Alcea* sp.), rumianek (*Matricaria chamomilla* L.) – używany był na lek, mięta (*Mentha × piperita* L.) – na lek i podobnie jak marchew, bobownik (*Menyanthes trifoliata* L.) – stosowano na ból głowy oraz podobnie jak marchew, barwinek (*Origanum majorana* L. [sic!]) – uprawiano i używano na lek, mak (*Papaver somniferum* L.) – używano podobnie jak marchew, babka (*Plantago* sp.) – liście używano na rany, szalwija (*Salvia officinalis* L.), żyto jare (*Secale cereale* L.) używano na lek dla ludzi i przeciw zółzom u koni, było też rośliną obrzędową mającą podobne zastosowanie co marchew, kanie sadło (*Sedum telephium* L.) – miało analogiczne zastosowanie co marchew, żywokost (*Symphytum officinale* L.) – używano na złamania, macierzanka (*Thymus pulegioides* L.?) – miała analogiczne zastosowanie co marchew, kwiaty lipy (*Tilia cordata* Mill., *T. platyphyllos* L.) stosowano na kaszel, kłosy pszenicy (*Triticum aestivum* L.) używano analogicznie co marchew, żygawicę (*Urtica urens* L.) – stosowano na ból zębów.

Rośliny ozdobne

Uprawa roślin dla ozdoby nie była ówczesnie zbyt popularna na Podhalu. Jan Złóża informuje wręcz, że „nie hodują tutaj [czyli w Chochołowie i okolicznych wioskach] w ogródkach prawie żadnych kwiatów jako ozdoby”, ale spotkać można tam było lilie i piwonie. Pomimo tego w nadesłanych przez trzech respondentów listach znalazły się aż 44 rekordy (dotyczące łącznie uprawianych roślin ozdobnych, jak i uprawianych ozdobnych o potencjalnie leczniczych lub kuchennych i przyprawowych zastosowaniach). Nadesłane dane dotyczyły 27 gatunków i 5 rodzajów: barwinek (*Vinca minor* L.), boże drzewko (*Artemisia abrotanum* L.), fasola (fazola, fiziole) z czerwonym i białym kwiatem (*Phaseolus vulgaris* L.), georgonie (*Dahlia* hybr.),

gorczyca (*Sinapis alba* L.), gwoździki (*Dianthus caryophyllus* L.), józefek (*Hyssopus officinalis* L.), koniczki (*Aconitum firmum* Rchb.), lilija (*Lilium candidum* L.), lubczyk, lubczyk, lubszczyk (*Levisticum officinale* W. D. J. Koch), madrowe ziele (*Borago officinalis* L.), majeranek (*Origanum majorana* L.), mak (*Papaver somniferum* L.), marunka (*Tanacetum parthenium* (L.) Sch. Bip.), mięta (*Mentha × piperita* L.), nogietek, nogietki i nogiętki (*Calendula officinalis* L.), orlik (*Aquilegia vulgaris* L.), piwonie (*Paeonia officinalis* L.), róża pełna (*Rosa rugosa* Thunb. lub *Rosa × damascena* Mill.?, *Alcea rosea* L.), róże (*Rosa* sp.), róże (*Malva* sp. lub *Alcea* sp.), rumianek (*Matricaria chamomilla* L.), ruta (*Ruta graveolens* L.), sajec (*Eupatorium cannabinum* L.), sańka (*Melissa officinalis* L.), szlak (*Malva* sp. lub *Alcea* sp.), słoneczniki (*Helianthus annuus* L.), sroczki (*Delphinium* sp.), stokrotki (*Bellis perennis* L.), szalwija (*Salvia officinalis* L.), wrotycz (*Tanacetum vulgare* L.) oraz żywokost (*Symphitum officinale* L.).

Rośliny włóknodajne

13 rekordów dotyczyło roślin włóknodajnych. Wśród nich były dwa gatunki uprawne: konopie (*Cannabis sativa* L.) i len (*Linum usitatissimum* L.). Jeden z respondentów wspomniał o dzikim lnieniu (*Linum catharticum* L.), który nie był uprawiany, ale spotykany na polach. Także jednokrotnie wymieniono sitowie, sit (*Juncus* sp.), które było używane przez chłopców pasających krowy do wyplatania kapeluszy. Według respondenta kapelusze te nie były jednak trwałe. Natomiast dziewczynki plotły z rdzenia sitowia wianki.

Rośliny barwierskie

Ta kategoria roślin obejmuje tylko jeden gatunek: cebulę (*Allium cepa* L.). Suche pochwę liściowe były używane do barwienia na brązowo jacek wielkanocnych.

Inne informacje związane z roślinami

W przesłanych listach znaleźć można przepisy m.in. uzyskiwania pęczaku orkiszowego czy kaszy owsianej, opisy wyłaczania oleju z siemienia lnianego, warzenia piwa z owsa, a także przepisy na kluski ziemniaczane, na kapuśniarkę i żur. Sporadycznie respondenci cytowali przysłówki ludowe związane z roślinami lub potrawami z roślin, np.

*Kukurzycę Magda,
Biedna będziesz jadła,
Groch się nie urodził,
Kapusta opadła.*

czy

*Djabli wzięli taki dwór
Wczoraj żur, dzisiaj żur.*

Wnioski końcowe

Na obraz ludowej wiedzy botanicznej Podhalan uzyskany w niniejszym opracowaniu wpływ zapewne ma stosunkowo niewielka liczba odpowiedzi dotyczących tej ludności oraz fakt, że respondenci odpowiadali na najwcześniejszą wersję kwestionariusza, która nie zawierała np. pytań o użytkowe gatunki drewna. W 14 listach nadesłano łącznie 296 rekordów odnoszących się do około 104 gatunków (łącznie z oznaczeniami wątpliwymi, ale prawdopodobnymi) oraz co najmniej 13 rodzajów roślin i grzybów. Czy jest to dużo czy mało? By odpowiedzieć na to pytanie, można spróbować porównać dane uzyskane z Podhala przez Rostafińskiego z rezultatami badań tego regionu znanych polskich etnografów i folklorystów: starszego o jedno

pokolenie Oskara Kolberga, wspomnianego już na początku tego artykułu, oraz młodszego o jedno pokolenie Adama Fischera (1889-1943).

Pierwszy z nich Podhale odwiedził co najmniej pięciokrotnie: w 1843, 1857, 1861, 1862 i w 1863 r. (Jasiewicz 1968: IX), więc nawet 40 lat przed rozpisaniem ankiety przez Rostańskiego. Zebranych materiałów jednak nie opublikował. Zostały wydane w dwóch tomach dopiero w 1968 r. Informacji etnobotanicznych dotyczących samego Podhala jest tam bardzo niewiele (głównie na s. 42-43 w t. 1 i na s. 501-504 w t. 2).

Drugi z nich, Adam Fischer, swe materiały zebrał w latach 1929-1935, a więc pół wieku po ankiecie Rostańskiego. Opublikowane zostały dopiero w 2016 r. (Kujawska i in. 2016). Spośród podanych przez autorów listów 13 gatunków (i 1 rodzaj) nie zostało zupełnie wymienionych w kompendium wiedzy na temat użycia roślin przez lud w Polsce w okresie międzywojennym jakim jest *Słownik Adama Fischera* (Kujawska i in. 2016). Tymi gatunkami są: szczypiorek (*Allium schoenoprasum* L.), karpiele (*Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.), rzepa (*B. rapa* L. subsp. *rapa* (L.) Thell.), perz (*Elymus repens* (L.) Gould), sałata siewna (*Lactuca sativa* L.), życica roczna (*Lolium temulentum* L.)⁸, szczawik zajęcza kapusta (*Oxalis acetosella* L.), czeremcha zwyczajna (*Padus avium* Mill.), pasternak zwyczajny (*Pastinaca sativa* L.), pietruszka zwyczajna (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss.), santolina cyprysiowata (*Santolina chamaecyparissus* L.), żyto zwyczajne (*Secale cereale* L.) i gwiazdnica pospolita (*Stellaria media* (L.) Vill.) oraz śliwy (*Prunus* sp.).

Druga grupa składająca się z 55 gatunków i 5 rodzajów obejmuje rośliny wymienione wprawdzie w *Słowniku Adama Fischera*, jednakże respondenci Rostańskiego podali zastosowania, jakie z Podhala nie notuje powyższy słownik. Do tych gatunków należą: jodła pospolita (*Abies alba* Mill.) – miazga spożywana była przez pasterzy, czosnek pospolity (*Allium sativum* L.) – stosowano także na ból zęba, orlik (*Aquilegia vulgaris* L.) – uprawiano dla ozdoby, stokrotki (*Bellis perennis* L.) – uprawiano dla ozdoby, buraki (*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris*) – służyły także do przyprawiania kapusty podczas jej kiszenia, ogórecznik (*Borago officinalis* L.) – uprawiano dla ozdoby lub jako przyprawa, nagietek lekarski (*Calendula officinalis* L.) – uprawiano dla ozdoby, konopie siewne (*Cannabis sativa* L.) – wytłaczano olej i produkowano włókna, dziewięsiś bezłodygowy (*Carlina acaulis* L.) – spożywano w czasie głodu, centuria pospolita (*Centaureum erythraea* Rafn) – stosowano jako lek na żołądek, komosa biała (*Chenopodium album* L.) – spożywano jako warzywo, ostrożeń (*Cirsium arvense* (L.) Scop.) – był pożywieniem głodowym, głóg (*Crataegus* sp. lub *Rosa canina* L.) – spożywano przemrożone owoce, georginie (*Dahlia* hybr.) – uprawiano w ogródkach, marchew (*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.) – spożywano, wchodziła też w skład święconego „ziela”, ostróżka (*Delphinium* sp.) – uprawiano jako ozdobne, goździk ogrodowy (*Dianthus caryophyllus* L.) – uprawiano w ogródkach, sadziec konopiasty (*Eupatorium cannabinum* L.) – wchodził w skład święconego „ziela”, buk zwyczajny (*Fagus silvatica* L.) – wytłaczano olej z nasion, słonecznik (*Helianthus annuus* L.) – uprawiano w ogródkach, hyzop (*Hyssopus officinalis* L.) – uprawiano w ogródkach, modrzew europejski (*Larix decidua* Mill.) – miazga spożywana była przez pasterzy, lubczyk ogrodowy (*Levisticum officinale* W. D. J. Koch) – także święcono na Matkę Boską Zielną, lilia biała (*Lilium candidum* L.?) – uprawiano w ogródkach, len przeczyszczający (*Linum catharticum* L.) – być może używany był jako roślina włóknodajna, len zwyczajny (*Linum usitatissimum* L.) – wytłaczano olej z nasion, jabłoń domowa (*Malus domestica* Borkh.) – owoce używano na garus (rodzaj żupy owocowej) oraz święcono na Matkę Boską Zielną, malwy (*Malva* sp. lub *Alcea* sp.) – sadzono w ogródkach i święcono na Matkę Boską Zielną, melisa lekarska (*Melissa officinalis* L.) – uprawiano w ogródkach, bobrek trójlistkowy (*Menyanthes trifoliata* L.) – stosowano na ból głowy oraz święcono na Matkę Boską Zielną, lebiodka majeranek (*Origanum majorana* L.) – stosowano

⁸

Wymieniony, ale bez podania zastosowań.

także na lek, piwonia lekarska (*Paeonia officinalis* L.) – uprawiano w ogródkach, proso zwyczajne (*Panicum miliaceum* L.) – spożywano kaszę jaglaną, mak (*Papaver somniferum* L.) – uprawiano w ogródkach i święcono na Matkę Boską Zielną, fasola zwykła (*Phaseolus vulgaris* L.) – uprawiano, świerk pospolity (*Picea abies* (L.) H. Karst) – miazga spożywana była przez pasterzy, a rodzaj młodej żywicy żuto, sosna zwyczajna (*Pinus sylvestris* L.) – miazga spożywana była przez pasterzy, groch zwyczajny (*Pisum sativum* L.) – był jednym z głównych warzyw, czereśnia (*Prunus avium* L.) – spożywano owoce, wiśnia (*P. cerasus* L.) – uprawiano i spożywano owoce, śliwy domowe (*P. domestica* L.) – uprawiano i spożywano owoce, tarnina (*P. spinosa* L.) – spożywano owoce, gruszki (*Pyrus communis* L.) – uprawiano, a owoce używano na garus, rzodkiew lub gorczyca (*Raphanus raphanistrum* L. lub *Sinapis arvensis* L.) – spożywano w okresach głodu, agrest (*Ribes uva-crispa* L.) – był uprawiany, jeżyny (*Rubus* sp.) – zbierano, szczaw zwyczajny (*Rumex acetosa* L.) – spożywano także na surowo, ruta (*Ruta graveolens* L.) – uprawiano w ogródkach, szalwia lekarska (*Salvia officinalis* L.) – uprawiano i stosowano na lek, rozchodnik (*Sedum telephium* L.) – wchodził w skład „ziela”, ziemniak (*Solanum tuberosum* L.) – był głównym pokarmem, żywokost lekarski (*Symphytum officinale* L.) – używano na złamania, macierzanka (*Thymus pulegioides* L.?) – wchodziła w skład ziela, pszenica zwyczajna (*Triticum aestivum* L.) – wchodziła w skład ziela, orkisz (*Triticum spelta* L.) – uprawiano na Podhalu, pokrzywa zwyczajna (*Urtica dioica* L.) – używano jako przyprawę i jako lek na ból zębów, borówka czarna (*Vaccinium myrtillus* L.) – owoce były spożywane, bób (*Vicia faba* L.) – uprawiano, barwinek pospolity (*Vinca minor* L.) – uprawiano, kukurydza zwyczajna (*Zea mays* L.) – spożywano na przednówku.

Trzecia grupa wreszcie, to gatunki i rodzaje, o których informacje na temat sposobów użytkowania na Podhalu znajdują się w *Słowniku Fischera* (*Aconitum firmum* Rchb., *Alcea rosea* (L.) Cav., *Allium cepa* L., *Anethum graveolens* L., *Angelica archangelica* L., *Armoracia rusticana* G. Gaertn. et al., *Artemisia abrotanum* L., *Avena sativa* L., *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L., *Carum carvi* L., *Cichorium intybus* L. (lub *Knautia arvensis* (L.) J. M. Coult.?), *Cirsium oleraceum* (L.) Scop., *Fragaria vesca* L., *Hordeum vulgare* L., *Juncus* sp., *Juniperus communis* L., *Matricaria chamomilla* L., *Mentha × piperita* L., *Mentha* sp., *Plantago* sp., *Polypodium vulgare* L., *Rosa rugosa* Thunb. (*Rosa × damascena* Mill.? lub *Alcea rosea* L.?), *Rosa* sp., *Tilia cordata* Mill. i *T. platyphyllos* L., *Urtica dioica* L., oraz *U. urens* L.).

Z powyższego zestawienia widać, że ankieta Rostafińskiego przyniosła największe rezultaty. Za jej pośrednictwem zebrano najwięcej danych etnobotanicznych z Podhala w porównaniu zarówno z wcześniejszymi badaniami O. Kolberga, jak i późniejszymi A. Fischera i jego współpracowników.

Być może charakter pytań kwestionariusza ankiety Rostafińskiego miał wpływ na ukierunkowanie odpowiedzi respondentów: stąd zwracali oni uwagę głównie na rośliny użytkowe i ich nazwy, mniejszą wagę przywiązując do ludowej twórczości związanej z roślinami. Dlatego w nadesłanych informacjach przewagę mają dane dotyczące roślin użytkowych. Pomimo tych ograniczeń z przesłanych listów wyłania się interesujący obraz etnobotaniki Podhala w drugiej połowie XIX w.

W nadesłanych danych najwięcej jest informacji dotyczących roślin spożywczych. Jest to zrozumiałe, ponieważ od nich zależało przeżycie ludzi i ich zwierząt gospodarskich. Respondenci Rostafińskiego uchwycili jeszcze zanikanie uprawy czy użycia niektórych gatunków roślin (jak orkisz czy użycia bukwii na olej). Od roślin obrzędowych i lekarskich zależało zdrowie ludzi i ich inwentarza. Dlatego nie dziwi znaczna liczba danych dotyczących takich roślin w nadesłanych odpowiedziach. Ówczesnych Podhalan, sądząc po zestawie tych roślin, najczęściej trapiły następujące dolegliwości: ból zębów, problemy żołądkowe, ból głowy, rany, złamania, kaszel, a ich konie – zołzy. Podhalanie w większości nie uprawiali roślin ozdobnych, z wyjątkiem tych, które mogli spożytkować w celach leczniczych lub kulinarnych.

Brak we wcześniejszej wersji kwestionariusza ankiety pytań o użytkowe gatunki drzew. Dlatego w otrzymanych odpowiedziach nie ma informacji np. o podhalańskim budownictwie drewnianym, czy o sprzętach domowych wykonanych z drewna. Pomimo tych niedostatków ankieta Rostafińskiego przyniosła najwięcej informacji etnobotanicznych dotyczących Podhala w porównaniu z innymi nieco wcześniejszymi i nieco późniejszymi przedsięwzięciami etnobotanicznymi. Obecnie stanowi bardzo cenne ich uzupełnienie.

Literatura

Barycz H 2002. *Rzeszowianin Szczęsny Morawski 15.V.1818-10.IV.1898*. Wyd. II (poprawione). Rzeszów

Henslowa M 1978. Z badań nad wiedzą ludową o roślinach. IV. *Sedum* sp. – rozchodniki. *Slavia Antiqua* 25: 295–319

Jasiewicz Z 1968. „Góry i Podgórze” Oskara Kolberga. in O. Kolberg, *Góry i Podgórze*. [oprac. Z. Jasiewicz, D. Pawlak, red. E. Miller], Kraków, s. V–XXXIV

Klepacki P 2007. Etnobotanika w Polsce – przeszłość i teraźniejszość. *Analecta* 16(1-2)(31-32): 191–245

Köhler P S 1986. Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin”. *Wszechświat* 87(1): 13–16

Köhler P S 1987. Nieznane materiały Józefa Rostafińskiego do badań nad historią roślin uprawnych w Polsce. Unknown materials of Józef Rostafinski concerning studies of the history of cultivated plants in Poland. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace Botaniczne* 14: 141–154

Köhler P 1993a. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa i użytkowania roślin w Polsce. *Analecta – Studia i Materiały z Dziejów Nauki, R. II, z. 2(4)*: 87–119

Köhler P 1993b. Nazewnictwo i użytkowanie roślin leczniczych na ziemiach polskich w XIX wieku na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego. [in:] B Kuźnicka (ed.). *Historia Leków Naturalnych*, vol. IV „Z historii i etymologii polskich nazw roślin leczniczych”, Wydawnictwo IHNOiT PAN, Warszawa, s. 61–85

Köhler P 1993c. Ziołolecznictwo na Rzeszowszczyźnie w XIX wieku w świetle ankiety Józefa Rostafińskiego. [in:] B Kuźnicka (ed.). *Historia Leków Naturalnych*, vol. III „Ziołoznawstwo w dawnej i współczesnej kulturze Rzeszowszczyzny”, Wydawnictwo IHNOiT PAN, Warszawa, s. 119–124

Köhler P 2010. Etnobotanika historyczna Żywiecczyny na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego z 1883 roku. [in:] P M Żukowski (ed.). *Verba volant, scripta manent. Księga pamiątkowa dedykowana Mieczysławowi Barcikowi*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, s. 43–63

Köhler P 2013a. Odpowiedź Antoniego Szymańskiego na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. Antoni Szymański's response to Józef Rostafinski's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 3: 25–30

Köhler P 2013b. Odpowiedź Romana Gutwińskiego (1860–1932) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. Roman Gutwiński's (1860–1932)

response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 3: 47–53

Köhler P 2014a. An involuntary ethnobotanist? Józef Rostafiński (1850–1928) and his research in Poland. [in:] I Svanberg, Ł Łuczaj (eds), *Pioneers in European ethnobiology*. Acta Universitatis Upsalensis. Uppsala Studies on Eastern Europe 4: 149–179

Köhler P 2014b. Odpowiedź Adama Wolińskiego (1856–1901) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. Adam Woliński's (1856–1901) response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 4: 117–122

Köhler P 2014c. Odpowiedź Kazimierza Karasiewicza na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego ogłoszoną w 1883 r. dotycząca okolic miejscowości Lwówek, Opalenica i Nowy Tomyśl. Kazimierz Karasiewicz's response to Józef Rostafiński's ethnobotanical questionnaire from 1883 regarding the area of Lwówek, Opalenica and Nowy Tomyśl. *Etnobiologia Polska* 4: 113–116

Köhler P 2015a. Józef Rostafiński's ethnobotanical enquiry of 1883 concerning Polish vernacular names and uses of plants. *Archives of natural history* 42(1): 140–152

Köhler P 2015b. Odpowiedź Jana Liszewskiego (1852–1894) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. dotycząca Warmii. Jan Liszewski (1852–1894) response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883 regarding Ermland. *Etnobiologia Polska* 5: 41–46

Köhler P 2015c. Odpowiedź Władysława Lubomęskiego (1841–1907) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. dotycząca okolic Lwowa. Władysław Lubomęski (1841–1907) response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883 regarding the area of Lwów. *Etnobiologia Polska* 5: 47–50

Köhler P 2015d. The Romantic myth about the antiquity of folk botanical knowledge and its fall: Józef Rostafiński's case. *Acta Baltica Historiae et Philosophiae Scientiarum* 3(1): 99–108

Köhler P 2016. Rośliny święcone w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r. Blessed plants reported in Józef Rostafiński's (1850–1928) questionnaire, distributed in 1883. *Etnobiologia Polska* 6: 129–190.

Köhler P 2017. Rośliny sepulkralne w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r. Sepulchral plants reported in Józef Rostafiński's (1850–1928) questionnaire, distributed in 1883. *Etnobiologia Polska* 7: 41–74.

Köhler P S, Piekietko–Zemanek A 1986. Józefa Rostafińskiego *Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin* i udział w niej Marii Twardowskiej. *Kwartalnik Historii Nauki i Techniki* 1986(2): 471–480

Kosiek Z 1972. Lubomęski Władysław Rupert (1841–1907). *Polski Słownik Biograficzny* 17: 623–624

Kujawska M, Łuczaj Ł, Sosnowska J, Klepacki P 2016. Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludowych. *Polskie Towarzystwo Ludoznawcze*, Wrocław ss. 519

Lasocki Z. 1935. Bednarski Jan (1860–1926). *Polski Słownik Biograficzny* 1: 396–397.

Łuczaj Ł 2008. Dzikie rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883. *Wiadomości Botaniczne* 52(1/2): 39–50

Łuczaj Ł 2011. Changes in Assumption Day Herbal Bouquets in Poland: a nineteenth century study revisited. *Economic Botany* 65(1): 66–75

Łuczaj Ł 2012. A relic of medieval folklore: Corpus Christi Octave herbal wreaths in Poland and their relationship with the local pharmacopoeia. *Journal of Ethnopharmacology* 142: 228–240

Łuczaj Ł, Köhler P 2011. Liście i inne zielone części dziko rosnących roślin w pożywieniu mieszkańców ziem polskich na podstawie ankiet Józefa Rostafińskiego (XIX w.) i Józefa Gajka (XX w.). *Przegląd Historyczny* 102(4): 733–770

Łuczaj Ł, Köhler P 2014. Grzyby w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszonej w 1883 r. Mushrooms in Józef Rostafiński's (1850–1928) questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 4: 7–54.

Łuczaj Ł, Köhler P, Pirożnikow E, Graniszewska M, Pieroni A, Gervasi T, 2013. Wild edible plants of Belarus: from Rostafiński's questionnaire of 1883 to the present. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2013, 9:21, ss. 1–17

Skreń R, 1980. Parylak Piotr, krypt. P. P. (1846–1916). *Polski Słownik Biograficzny* 25: 225–226

Wołczański J, 1997. Katalog grobów duchowieństwa rzymskokatolickiego, greckokatolickiego i ormiańskiego na Cmentarzu Łyczakowskim we Lwowie. *Cracovia-Leopolis* 1: 323–374

Tabela 1. Liczba notowań poszczególnych taksonów roślin i grzybów

Takson Taxon	Razem Together
<i>Abies alba</i> Mill.	1
<i>Aconitum firmum</i> Rchb.	1
<i>Alcea rosea</i> (L.) Cav.	1
<i>Allium cepa</i> L.	3
<i>A. sativum</i> L.	3
<i>A. schoenoprasum</i> L.	4
<i>Anethum graveolens</i> L.	2
<i>Angelica archangelica</i> L.	1
<i>Aquilegia vulgaris</i> L.	1
<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn. et al.	1
<i>Artemisia abrotanum</i> L.	3
<i>Avena sativa</i> L.	7
<i>Bellis perennis</i> L.	1
<i>Beta vulgaris</i> L. subsp. <i>vulgaris</i>	2
<i>Boletus edulis</i> Bull.: Fr.	1
<i>Boletus</i> sect. <i>Luridi</i> , np. <i>B. luridiformis</i> Rostk. i pokrewne gat.	1
<i>Borago officinalis</i> L.	1
<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.	6
<i>B. oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	4
<i>B. rapa</i> L. subsp. <i>rapa</i> (L.) Thell.	4

<i>Calendula officinalis</i> L.	2
<i>Cannabis sativa</i> L.	5
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr., <i>Hydnum repandum</i> L.: Fr.	1
<i>Carlina acaulis</i> L.	2
<i>Carum carvi</i> L.	2
<i>Centaureum erythraea</i> Rafn	1
<i>Chenopodium album</i> L.	2
<i>Cichorium intybus</i> L.? <i>Knautia arvensis</i> (L.) J. M. Coult.? <i>Aconitum</i> sp.	1
<i>Cirsium arvense</i> (L.) Scop.	2
<i>Claviceps purpurea</i> (Fr.) Tul.	1
<i>Crataegus</i> sp. lub <i>Rosa canina</i> L.	1
<i>Cucumis sativus</i> L.	1
<i>Dahlia</i> hybr.	1
<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Arcang.	3
<i>Delphinium</i> sp.	1
<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	1
<i>Elymus repens</i> (L.) Gould	1
<i>Eupatorium cannabinum</i> L.	1
<i>Fagus silvatica</i> L.	1
<i>Fragaria vesca</i> L.	2
<i>Glechoma hederacea</i> L.	1
<i>Gyromitra esculenta</i> (Pers.: Pers.) Fr.	1
<i>Helianthus annuus</i> L.	2
<i>Hordeum vulgare</i> L.	4
<i>Hyssopus officinalis</i> L.	1
<i>Juncus</i> sp.	1
<i>Juniperus communis</i> L.	1
<i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray	1
<i>L. deterrimus</i> Gröger	1
<i>L. salmonicolor</i> R. Heim & Leclair	1
<i>L. vellereus</i> (Fr.) Fr.	1
<i>L. volemus</i> (Fr.) Fr.	1
<i>Lactuca sativa</i> L.	4
<i>Larix decidua</i> Mill.	1
<i>Levisticum officinale</i> W. D. J. Koch	3
<i>Lilium candidum</i> L.	1
<i>Linum catharticum</i> L.	1
<i>L. usitatissimum</i> L.	5
<i>Lolium temulentum</i> L.	1
<i>Malus domestica</i> Borkh.	2
<i>M. sylvestris</i> (L.) Mill.	1
<i>Malva</i> sp. lub <i>Alcea</i> sp.	1
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	3
<i>Melissa officinalis</i> L.	1
<i>Mentha</i> × <i>piperita</i> L.	2
<i>Mentha</i> sp.	1
<i>Menyanthes trifoliata</i> L.	1
<i>Morchella esculenta</i> (L.) Pers.	1

<i>Origanum majorana</i> L.	2
<i>Oxalis acetosella</i> L.	1
<i>Padus avium</i> Mill.	1
<i>Paeonia officinalis</i> L.	2
<i>Panicum miliaceum</i> L.	1
<i>Papaver somniferum</i> L.	1
<i>Pastinaca sativa</i> L.	4
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss.	1
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	2
<i>Picea abies</i> (L.) H. Karst	1
<i>Pinus sylvestris</i> L.	1
<i>Pisum sativum</i> L.	4
<i>Plantago</i> sp.	1
<i>Polypodium vulgare</i> L.	2
<i>Prunus avium</i> L.	1
<i>P. cerasus</i> L.	1
<i>P. domestica</i> L.	1
<i>P. spinosa</i> L.	1
<i>Prunus</i> sp.	1
<i>Pyrus communis</i> L.	1
<i>Raphanus raphanistrum</i> L. lub <i>Sinapis arvensis</i> L.	1
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	1
<i>Rosa rugosa</i> Thunb.? <i>Rosa</i> × <i>damascena</i> Mill.?, <i>Alcea rosea</i> L.?	1
<i>Rosa</i> sp.	1
<i>Rubus</i> sp.	1
<i>Rumex acetosa</i> L.	2
<i>Russula</i> sp.	1
<i>Ruta graveolens</i> L.	2
<i>Salvia officinalis</i> L.	3
<i>Santolina chamaecyparissus</i> L.	1
<i>Secale cereale</i> L.	3
<i>Sedum telephium</i> L.	1
<i>Sinapis alba</i> L.	1
<i>Solanum tuberosum</i> L.	9
<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	1
<i>Symphytum officinale</i> L.	3
<i>Tanacetum parthenium</i> (L.) Sch.Bip.	1
<i>Tanacetum vulgare</i> L.	1
<i>Thymus pulegioides</i> L.?	1
<i>Tilia cordata</i> Mill., <i>T. platyphyllos</i> L.	1
<i>Tilletia caries</i> (DC.) Tul. & C. Tul.	1
<i>Triticum aestivum</i> L.	2
<i>T. spelta</i> L.	4
<i>Tylopilus felleus</i> (Bull.) P. Karst.	1
<i>Urtica dioica</i> L.	1
<i>U. urens</i> L.	3
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	1
<i>Vicia faba</i> L.	1

<i>Vinca minor</i> L.	2
<i>Zea mays</i> L.	1
Łącznie	208

Tabela 2. Nazwy roślin i grzybów używane na Podhalu przesłane przez respondentów Rostańskiego oraz miejsca ich stosowania. W nawiasach kwadratowych [] – moje uwagi

Nazwa ludowa Vernacular name	Nazwa łacińska Scientific name	Respondent Correspondent 's name	Miejsce Locality	Uwagi respondentów Correspondent remarks
babka	<i>Plantago</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	liście na rany
babskie uszy	<i>Gyromitra esculenta</i> (Pers.: Pers.) Fr. [prawdopodobnie]	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
barwinek	<i>Vinca minor</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
	<i>Origanum majorana</i> L.	Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
biel	<i>Lactarius vellereus</i> (Fr.) Fr.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
bobownik	<i>Menyanthes trifoliata</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się; na ból głowy
bogacz	<i>Avena sativa</i> L.	Klimonda Tomasz	Czarny Dunajec	odmiana owsa, ma wiechę w jedną stronę zwróconą
borówki	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w lecie zbierane
boże drzewko	<i>Artemisia abrotanum</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	smażą w maśle i używają jako maść na lekarstwo
		Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po

		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	ocieleniu się
bób	<i>Vicia faba</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
buk	<i>Fagus silvatica</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	dawniej w tej okolicy wyłaczano z bukwi olej
burak	<i>Beta vulgaris</i> L. subsp. <i>vulgaris</i>	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	lud przechowuje na zimę
cap	<i>Prunus domestica</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	śliwka zwyrodniała, dojrzewająca bardzo wcześnie, bez pestki, jedzą je także
cebula	<i>Allium cepa</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	nie jest uprawiana
		Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
centoria	<i>Centaureum erythraea</i> Rafn	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	na niedyspozycję żołądka
chrzan	<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn. et al.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	na ból zębów
cygańskie orzechy	?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	bywają zbierane i jedzone
cyprys ziele	<i>Santolina chamaecyparissus</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	w wazonikach
czernice, ostrężnice	<i>Rubus</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w lecie zbierane
czosnek	<i>Allium sativum</i> L.	Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
czostek		Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
ćwikła	<i>Beta vulgaris</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i	burak i ćwikła

	subsp. <i>vulgaris</i>		okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	obydwie ćwikłą zwane, biała i czerwona ćwikła służy do przyprawy kapusty w beczce
dziewierciok	<i>Carlina acaulis</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	bywają zbierane i jedzone
dziwięciornik		Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	w czasie większego głodu zbierają. Te rośliny gotują i jedzą; używają młodych liści, które siekają do gotowania
fazole z czerwonym i białym kwiatem	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
fizole		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
georgonie	<i>Dahlia</i> hybr.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
głóg	<i>Crataegus</i> sp. lub <i>Rosa canina</i> L.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	bywa zbierane i jedzone w zimie gdy je mróz zwarzy
gołąbka	<i>Russula</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	pieczone, smażone lub gotowane
gorczyca	<i>Sinapis alba</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
gorzkal	<i>Tylopilus felleus</i> (Bull.) P. Karst.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	nie używany lub rzadko
groch	<i>Pisum sativum</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
		Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	o ziarnach małych szarych lub zielonawych
groch szary		Klimonda Tomasz	Czarny Dunajec	zbliżony do kształtu graniastego, sadzą po ziemniakach.

				Gotowany daje wodę czarną, a w gotowaniu nie rozgotowuje się.
grula, grule	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Bodnarski Jan	Podhale	
		Daczyński Stanisław Gurówna A.	Czarny Dunajec w górach w Krynicy i jej okolicy [sic!] podtatrze	
		Janasiński Ignacy Klimonda Tomasz	dolina rzeki Biały Dunajec, Nowy Targ w Tatrach	
		Słupnicki Michał Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice w okolicy Nowego Targu i Zakopanego	
gryzula	<i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>rapa</i>	Janasiński Ignacy Złóża Jan	Ciche, pow. Nowy Targ Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
grzyb prawdziwy	<i>Boletus edulis</i> Bull.: Fr.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
gwoździki	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
hołdryk, dziki rzepak	<i>Raphanus raphanistrum</i> L. lub <i>Sinapis arvensis</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
ikrzyca	<i>Secale cereale</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	żyto dwuletnie
jabłka	<i>Malus domestica</i> Borkh.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	służą na galas (garus), który się je z ziemniakami. Pod jesień gorsze gatunki jabłek przekrawają na

				pół lub ćwiartki i suszą, i są to tak zwane „pieczarki”, służą na zupę do ziemniaków; w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ociepleniu się
		Słupnicki Michał	w Tatrach	
jagodnik	<i>Fragaria vesca</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	liście poziomkowe, smażą w maśle i używają jako maść na lekarstwo
jagody		Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w lecie zbierane
jałowiec	<i>Juniperus communis</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	z jałowcowych owoców, tz. trybek wyciskają sok jałowcowy, trybki, na kadzenie w izbie chorego
jangrys	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
jarzec	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Klimonda Tomasz Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Czarny Dunajec Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
jedliczak	<i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	rosnący pod jodłami
jęczmień	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	stanowi główny pokarm (obok kapusty i ziemniaków). Z mąki jęczmiennej wypiekają

				placki, gotują kluski, robią krupy lub pęczaki
jodła	<i>Abies alba</i> Mill.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	po odłupaniu kory pastuchy jedzą tz. miazgę
józefek	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
kanie sadło	<i>Sedum telephium</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
kapusta	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i>	Bodnarski Jan Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Bystra pow. Jordanów Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
karpiele	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.	Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	Przechowują na zimę, oprócz ziemniaków
kmin	<i>Carum carvi</i> L.	Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	tylko dziki zbierają po łąkach rosnący, ziarnka używają wszędzie jako przyprawy do pieczenia chleba posypując nim z wierzchu lub do ciasta dodając, a w szpitalach zaś z tegoż samego ziarnka sporządzają

				„zupę kminkową”
kocierpka	<i>Padus avium</i> Mill.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
koniczki	<i>Aconitum firmum</i> Rchb.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
konopie	<i>Cannabis sativa</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
		Janasiński Ignacy Klimonda Tomasz Sykutowski Ludomir	aż do Nowego Targu Czarny Dunajec Nowy Targ i okolice	zawsze przy kapuście tylko jako ochrona od gąsienic na włókna
		Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
koper	<i>Anethum graveolens</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
koperek		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	w małej ilości hodują
kraple	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
krompiele		Rojewska Franciszka Jadwiga	Tatry	
krówki	<i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	jadane surowe
krzan	<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn. et al.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	lek na ból zębów
kukurzyca	<i>Zea mays</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	nie uprawiają, przywożą w czasie największych przednówków, choć jej lud tutejszy nie lubi
kurdybanek, kurwanek	<i>Glechoma hederacea</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	nie jest używany
kwak	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.	Klimonda Tomasz	Czarny Dunajec	
kwaki		Bodnarski Jan	Bystra pow.	lud

			Jordanów	przechowuje na zimę
		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
lebioda	<i>Chenopodium album</i> L.	Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	gotują i serwatką z kwaśnego mleka zamiast octu zaprawiają i tak spożywają, nigdy na surowo nie jedzą, uważają niejako za przysmak
len	<i>Linum usitatissimum</i> L.	Bodnarski Jan Janasiński Ignacy Klimonda Tomasz	Bystra pow. Jordanów aż do Nowego Targu Czarny Dunajec	odmiany: mały, wielgi, owsik sięją lnu dosyć dużo i używają go na przędzywo, i na handel; z siemienia lnianego olej do jedzenia; używają go także do oświetlenia, ale bardzo kopci.
		Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	len żółty i młócek swojski i olszak (2 razy większy)
len dziki	<i>Linum catharticum</i> L.	Klimonda Tomasz	Bystre koło Zakopanego	
lilija	<i>Lilium candidum</i> L.?	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
lipa	<i>Tilia cordata</i> Mill., <i>T. platyphyllos</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	kwiat na kaszel
litwor	<i>Angelica archangelica</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów,	korzeń jest poszukiwany

			Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	przez mieszkańców jako lekarstwo pewne
liwy	?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	[grzyb]
lubaszki	<i>Prunus domestica</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
lubczyk, lubszczyk, lubszczyk	<i>Levisticum officinale</i> W. D. J. Koch	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
lubczek lubszczyk, lubczyk		Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
łandos	?	Morawski Szczęsny	w górach	zbiera lud na przednówku
łoboda	<i>Chenopodium album</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	dziko rosnąca, zbierają na pokarm jako warmuz
macierzanka	<i>Thymus pulegioides</i> L.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
madrowe ziele	<i>Borago officinalis</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
majeranek	<i>Origanum majorana</i> L.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
mak	<i>Papaver somniferum</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
marchew	<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Arcang.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	żółta i czerwona, lud przechowuje na zimę, w tak zwane ziele

		Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu się odmiany białe i żółte
marunka	<i>Tanacetum parthenium</i> (L.) Sch. Bip.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
maselko	?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	bywa zbierane i jedzone w zimie, gdy je mróz zwarzy
matonóg	<i>Lolium temulentum</i> L. ⁹	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	w owsie znajduje się chwast, który w większej ilości spożyty w ziarnie sprawia odurzenie, ból i zawrót głowy
mięta	<i>Mentha × piperita</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu się
miętka		Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	hodują na grzędach zioła, które zastępują im aptekę
mięta (kędzierzawa)	<i>Mentha</i> sp.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
musec, muszcz	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	jedzą, uważają niejako za przysmak
nogietek	<i>Calendula officinalis</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
nogietki,		Sykutowski	Nowy Targ i	

⁹ Znaczny procent nasion życicy zarażonych jest grzybem, który powoduje bóle głowy.

nogiętki		Ludomir	okolice	
ogoniarki	<i>Pyrus communis</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	bywają suszone i w zimie na zupełę gotowane lub chowane do siana, gdzie się stają „zależałkami” lub „uleżałkami” tracąc cierpkość lub gorycz
ogórki	<i>Cucumis sativus</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	nie uprawiane
omian	<i>Cichorium intybus</i> L.? <i>Knautia arvensis</i> (L.) J. M. Coult.? <i>Aconitum</i> sp.?	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	kwiat fiołkowy
orkis	<i>Triticum spelta</i> L.	Klimonda Tomasz Złóża Jan	Czarny Dunajec Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	dawniej mieli go więcej uprawiać, wyrabiają z niego kasze i pęczak na większe uroczystości
orkisz		Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
orlik	<i>Aquilegia vulgaris</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
oset	<i>Cirsium arvense</i> (L.) Scop.	Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	młody jedzą mniej kolczasty, który się na rolach znajduje
ostreżnice, czernice	<i>Rubus</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w lecie zbierane
owies	<i>Avena sativa</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	czarny (węgierski), rychlik, wierzbak, połownik, jednostronniak. Z owsa

				wypiekają cienkie placki, które świeże są tak elastyczne, że można około ręki obwinać nie pokruszywszy ich. Robią także krupy osiane, które z mlekiem słodkimi są wcale dobre, a kleik jest porządny. Mąka z przymieszką jęczmiennej lub bez służy na kluski.
		Klimonda Tomasz Morawski Szczęsny	Czarny Dunajec w górach	dają koniom i trzodzie odmiany: zwykły, bogaty i czarny
owies czarny czyli węgierski czyli wąsiak, owies zwykły czyli cienki		Parylak Piotr Sykutowski Ludomir Złóża Jan	w górach Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	sieją na lichych gruntach
paprótka, słodyczka	<i>Polypodium vulgare</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	znają tutaj tylko jako korzeń paproci, którą także paprótka nazywają i używają jej wśród zimy przy przędzeniu do zwilżania ust
parządk	<i>Allium</i> <i>schoenoprasum</i> L.	Klimonda Tomasz Złóża Jan	Czarny Dunajec Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
parzątk		Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	

		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
pasternak	<i>Pastinaca sativa</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	uprawa jego się coraz bardziej zmniejsza, lud przechowuje na zimę
		Klimonda Tomasz	Nowy Targ	sieją w ogródkach, zostawiają przez zimę w ogródkach, dopiero wówczas na wiosnę kopią go i używają do jedzenia
		Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
perki [sic!!!]	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Lubomęski Władysław	na Podhalu [sic!!!]	
peż	<i>Elymus repens</i> (L.) Gould	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	korzeń suszony mielą i mieszają z mąką, z której robią placki
pietruszka	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	tylko liści lud używa do przyprawiania rosołu
piwonie	<i>Paeonia officinalis</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
piwonija		Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
pliszki	<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.?, <i>Hydnum</i> <i>repandum</i> L.: Fr.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	z powodu niestrawności mówią o nich, że „można je 7 razy jeść”
pociec	<i>Boletus</i> sect. <i>Luridi</i> , np. <i>B. luridiformis</i> Rostk. i pokrewne gat.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
pokrzywa	<i>Urtica dioica</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow.	młode

			Jordanów	pokrzywy kładą do rosółu lub kwaśnicy. Smakosze zaś smażą z jajami.
pokrzywka	<i>Urtica urens</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	nie używana wcale
połownik	<i>Avena sativa</i> L.	Klimonda Tomasz	Czarny Dunajec	odmiana owsa, służy na pokarm dla ludzi
poziomki	<i>Fragaria vesca</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w lecie zbierane
psiorki	<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill. ?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
psiorki	<i>Prunus</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
pszenica	<i>Triticum aestivum</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	ozima, jara, wąsata i gółka, w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
róża biała, róża czarna	<i>Alcea rosea</i> (L.) Cav.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
róża pełna	<i>Rosa rugosa</i> Thunb.? lub <i>Rosa</i> × <i>damascena</i> Mill., <i>Alcea rosea</i> L.?	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
róże	<i>Malva</i> sp. lub <i>Alcea</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
róże	<i>Rosa</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
rumianek	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
		Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche	

			(na zachód od Zakopanego)	
ruta	<i>Ruta graveolens</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
rychlik	<i>Avena sativa</i> L.	Janasiński Ignacy	podtatrze	ma 6-granne źdźbło, a ziarna cokolwiek
		Klimonda Tomasz Sykutowski Ludomir	Czarny Dunajec Chochółów i okolice: Nowy Targ i okolice	podobne do orkiszu odmiana owsa, służy na pokarm dla ludzi
		Złóża Jan	Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	gatunek owsa, gruby a krótki, sieją go na lepiej [!] uprawnej roli i też używają do pożywienia
rydz smrekowy	<i>Lactarius deterrimus</i> Gröger	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
rzepa	<i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>rapa</i>	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	także jako pasza dla bydła
rzepa gryząca		Klimonda Tomasz		
rzepa	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Bodnarski Jan	Sidzina pod Babią Górą	
		Janasiński Ignacy Klimonda Tomasz Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Ciche, pow. Nowy Targ dolina rzeki Czarny Dunajec Czarny Dynajec i okolice tej wsi w całej okolicy Czarne Dunajca	
sajec	<i>Eupatorium cannabinum</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
sałata	<i>Lactuca sativa</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	gotowana z serwatką (specjał)
		Klimonda Tomasz	Czarny Dunajec	sieją pomiędzy kapustą i używają jej do jedzenia

		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	naparzywszy ją serwatką lub kwaśnym mlekiem; dosyć pospolicie sadzą i jedzą zalaną kwasem kapusty gotują i serwatką z kwaśnego mleka zamiast octu zaprawiają i tak spożywają, nigdy na surowo nie jedzą
sałata cukrowa, sałata głębikowa		Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
sańkta	<i>Melissa officinalis</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
sitowie, sit	<i>Juncus</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	używają chłopcy (pastuchy) na kapelusze stożkowate, jedynie tylko dla rozrywki, gdyż kapelusze takie nie są trwałe. Dziewczęta zaś z tak zwanego rdzenia sitowego wiją piękne, białe wianuszki.
ślaz	<i>Malva</i> sp. lub <i>Alcea</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
słodki korzeń	<i>Polypodium vulgare</i> L.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	bywają zbierane i jedzone
słodyczka, paprótka	<i>Polypodium vulgare</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	znają tutaj tylko jako korzeń paproci, którą także paprótka nazywają i używają jej wśród zimy przy przędzeniu do zwilżania ust

słoneczniki	<i>Helianthus annuus</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
słonecznik		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
smardz	<i>Morchella esculenta</i> (L.) Pers.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
smrek	<i>Picea abies</i> (L.) H. Karst	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	po odłupaniu kory pastuchy jedzą tz. miazgę, jak również pewien gatunek młodej żywicy tz. gryzawka, gryziącka służy do żucia (potem się wypłuka)
sosna	<i>Pinus sylvestris</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	po odłupaniu kory pastuchy jedzą tz. miazgę
sosniak, sośniak	<i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	rosnący pod sosnami
sroczi	<i>Delphinium</i> sp.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
stokrótki	<i>Bellis perennis</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
szałwija	<i>Salvia officinalis</i> L.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
		Sykutowski Ludomir Złóża Jan	Nowy Targ i okolice Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
szczaw	<i>Rumex acetosa</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	jedzą na surowo
szczaw, ścow	<i>Rumex acetosa</i> L. <i>Rumex scutatus</i> L.?	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	młodsze pokolenie zjada surowy, lecz niewiele, bo „zęby cierpną”. 2 rośliny szczawiem nazywają: właściwy kwaśny i gorzki nieużywany.

				Szczaw rośnie po ogrodach lub na łąkach.
ślaz wielki	<i>Alcea rosea</i> (L.) Cav.?	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
śliwy	<i>Prunus</i> sp.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	służą także na galas [jak jabłka]
białe śliwy	<i>Prunus domestica</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
śnieć	<i>Tilletia caries</i> (DC.) Tul. & C. Tul.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	pewien gatunek grzyba na życie lub pszenicy, stąd „zaśniedziały” (= poczerniały)
świerk	<i>Larix decidua</i> Mill.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	po odlupaniu kory pastuchy jedzą tz. miazgę
tarń, tarki z tarni	<i>Prunus spinosa</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	bywają zbierane i jedzone w zimie gdy je mróz zwarzy
tyngiel	<i>Triticum spelta</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
trześnie	<i>Prunus avium</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
wątrobiec	?	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	roślina około chałup rosnąca, która ma liść do wykroju serca podobny. Te rośliny gotują i jedzą
węgierki	<i>Prunus domestica</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
wiśnie	<i>Prunus cerasus</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	
wrotycz	<i>Tanacetum vulgare</i> L.	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
zagawica	<i>Urtica urens</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	
zogawica		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
zajęcza kapusta	<i>Oxalis acetosella</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	rośnie po zaroślach, również przez

				pastuchów surowo spożywana
ziemniaki, zimniaki,	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	lud przechowuje na zimę
zimnioki		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	
zrost	<i>Symphytum officinale</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	smażą w maśle i używają jako maść na lekarstwo; ma liść bardzo soczysty, używają go jako lekarstwa na skaleczenia ciała ostrem narzędziem, ponieważ ma mieć ta roślina tę własność, iż rana pod liściem bardzo szybko się goi czyli zrasta
žitko	<i>Triticum aestivum</i> L. i <i>Secale cereale</i> L.	Słupnicki Michał	w okolicy Tatr któreś górale nazywają	
żygawica	<i>Urtica urens</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	korzeń używany na ból zębów
żyto	<i>Secale cereale</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	ozime, jare (używane przeciw złozom u koni (zołzom)); w tak zwane ziele wchodzi. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się
żywokost	<i>Symphytum officinale</i> L.	Bodnarski Jan	Bystra pow. Jordanów	przy złamaniach używany
		Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolica	smażą w maśle i jedzą, ale najczęściej tylko w celach lecznicznych

<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	kwaśnica – na dzień postny jako zupę postną sporządzają najczęściej z kapuśniarki, czerpie wodę z zakwaszonej kapusty, przegotuje, posoli i ma jako zupę postną do ziemniaków
	Klimonda Tomasz	Czarny Dunajec	kwaśnica – kwas z kapusty kiszanej. Ugotowaną i okraszoną omastą jedzą ją w braku mleka z ziemniakami lub z kluską
	Sykutowski Ludomir	Nowy Targ i okolice	kwaśnica to kwas kapusty
<i>Panicum miliaceum</i> L.	Złóża Jan	Chochółów i okolice: Witów, Dzianisz, Ciche (na zachód od Zakopanego)	kasza jaglana znana z jarmarków

Zestawienie nadesłanych danych dotyczących użytkowania poszczególnych roślin i grzybów na Podhalu

Uzyskane dane zostały pogrupowane w następujące działy: praktyczne zastosowanie, wierzenia i obrzędy, twórczość ludowa, lecznictwo ludowe, weterynaria, inne informacje.

Abies alba Mill.

Nazwa ludowa: jodła (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: po odłupaniu kory pasterze jedzą tzw. miazgę (J. Bodnarski: Bystra)

Aconitum firmum Rchb.

Nazwa ludowa: koniczki (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiają (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Alcea rosea (L.) Cav.

Nazwa ludowa: róża biała, róża czarna, śláz wielki (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiany pospolicie (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Allium cepa L.

Nazwa ludowa: cebula (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: jajka na Wielkanoc barwią w ten sposób, że łupy z cebuli wrzuca się do gotujących się jajek (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: uprawiana w małej ilości i tylko na własną potrzebę (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

A. sativum L.

Nazwa ludowa: czosnek (J. Bodnarski: Bystra), czosnok (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: tylko w małej ilości i tylko na własną potrzebę (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

A. schoenoprasum L.

Nazwa ludowa: parządk (J. Klimonda: Czarny Dunajec; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), parzątk (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: tylko w małej ilości i tylko na własną potrzebę (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Anethum graveolens L.

Nazwa ludowa: koper (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), koperek (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Lecznictwo ludowe: uprawiany w ogrodach na lekarstwo (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: w małej ilości uprawiają (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Angelica archangelica L.

Nazwa ludowa: litwor (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Lecznictwo ludowe: korzeń był poszukiwany na lekarstwo (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Aquilegia vulgaris L.

Nazwa ludowa: orlik (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiają (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Armoracia rusticana G. Gaertn. et al.

Nazwa ludowa: chrzan, krzan (J. Bodnarski: Bystra)

Lecznictwo ludowe: lek na ból zębów (J. Bodnarski: Bystra)

Artemisia abrotanum L.

Nazwa ludowa: boże drzewko (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Lecznictwo ludowe: uprawiane w ogródkach na lek (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), smażone w maśle na maść (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne

wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), smażą w maśle i jedzą, ale najczęściej tylko w celach leczniczych (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)
Inne informacje: uprawiane (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Avena sativa L.

Nazwa ludowa: owies [nazwa odmiany czarnej (węgierskiej)] (J. Bodnarski: Bystra), zboże [nazwa zbiorowa 4 odmian: rychlik, wierzbak, połownik, jednostronniak] (J. Bodnarski: Bystra), rychlik (I. Janasiński: w okolicach podtatrzańskich; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), owies (P. Parylak: w górach; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego); odmiany: owies (ma ziarno cienkie), połownik (ma ziarno grube i dłuższe), rychlik (ma ziarno krótkie i grube), bogacz (ma wiechę zwróconą w jedną stronę, łupinę czarniawą) (T. Klimonda: Czarny Dunajec), zwykły i bogaty (S. Morawski: w górach), rychlik – gruby i krótki, zwykły czyli cienki, czarny czyli wąsiak (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), rychlik – odmiana zasiewana razem z jęczmieniem (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: z owsa wypiekają cienkie placki, robią także krupy owsiane, mąka owsiana z dodatkiem jęczmiennej lub bez służy na kluski (J. Bodnarski: Bystra), barszcz owsiany – z owsa grubo zmielonego (J. Bodnarski: Bystra), żur – bardzo gęsty barszcz owsiany, używany w poście, lecz nie bardzo lubiany (J. Bodnarski: Bystra), owies dają koniom i trzodzie, połownik i rychlik służy na pokarm ludzi (T. Klimonda: Czarny Dunajec), rychlik uprawiany na lepszej glebie używany na pożywienie, a zwykły – na pożywienie na przednówku (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), z mąki owsianej i kwaśnicy otrzymują żur (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), z mąki otrzymują kwaśne piwo, które używają do ziemniaków lub owsianych klusek (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), potrow – słoma owsiana przechowywana dla bydła na zimę (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Twórczość ludowa: Diabli wzięli taki dwór / Wczoraj żur, dzisiaj żur (J. Bodnarski: Bystra)

Bellis perennis L.

Nazwa ludowa: stokrótka (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiają w ogródkach (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris*

Nazwa ludowa: burak (J. Bodnarski: Bystra), ćwikła (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: barszcz buraczany (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: przechowywany na zimę (J. Bodnarski: Bystra), służy do przyprawiania kapusty w beczce (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Boletus edulis Bull.: Fr.

Nazwa ludowa: grzyb, grzyb prawdziwy (J. Bodnarski: Bystra)

Boletus sect. *Luridi*, np. *B. luridiformis* Rostk. i pokrewne gat.

Nazwa ludowa: pociec (J. Bodnarski: Bystra)

Borago officinalis L.

Nazwa ludowa: madrowe ziele, borak (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiano (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Brassica napus L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.

Nazwa ludowa: karpiele, krompiele (F. J. Rojewska: w Tatrach; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), kraple [nazywają tak ziemniaki przedrzeźniając Słowaków węgierskich] (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), kwak (T. Klimonda: Czarny Dunajec i okolice), kwaki (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: koło Czarnego Dunajca); odmiany białe i żółte (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: z karpielei gotują słodką zupę (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawiane razem z kapustą (J. Bodnarski: Bystra), przechowywane na zimę (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

B. oleracea L. var. *capitata* L.

Nazwa ludowa: kapusta (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda: Czarny Dunajec; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: uprawiana (T. Klimonda: Czarny Dunajec), kiszona (J. Bodnarski: Bystra), kwaśnica – czyli woda spod kiszonej kapusty – spożywana z ziemniakami lub kluskami szczególnie w Przedgody i później (J. Bodnarski: Bystra; I. Janasiński, Ciche, pow. Nowy Targ; T. Klimonda: Czarny Dunajec; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), przechowywana na zimę (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), kwaśnica – ubodzy używają jej jako omasty do ziemniaków (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

B. rapa L. subsp. *rapa* (L.) Thell.

Nazwa ludowa: gryzula (I. Janasiński: Ciche, pow. Nowy Targ; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), rzepa gryząca (T. Klimonda: dolina rzeki Czarny Dunajec)

Praktyczne zastosowanie: pasza dla bydła (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: rośnie tylko między kapustą na grzędzie (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Calendula officinalis L.

Nazwa ludowa: nogietek (J. Bodnarski: Bystra), nogietki, nogiętki (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: uprawiany dla ozdoby (J. Bodnarski: Bystra)

Cannabis sativa L.

Nazwa ludowa: konopie (J. Bodnarski: Bystra; I. Janasiński: okolice Nowego Targu; T. Klimonda: Czarny Dunajec; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: na worki, dratwy, porwozy (powrozy), postronki (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda: Czarny Dunajec; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), wytłaczają olej do postnej omasty (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), tylko jako ochrona przed gąsienicami (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiane w małej ilości (J. Bodnarski: Bystra), uprawiane na obszernych łąkach na płótno (I. Janasiński: okolice Nowego Targu), sieją na małych grządkach zawsze przy kapuście (T. Klimonda: Czarny Dunajec)

Cantharellus cibarius Fr.?, *Hydnum repandum* L.: Fr.?

Nazwa ludowa: pliszki (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: z powodu niestrawności mówią o nich, „że je można 7 razy jeść” (J. Bodnarski: Bystra)

Carlina acaulis L.

Nazwa ludowa: dziewierciok (J. Bodnarski: Bystra), dziewięciornik (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: bywają zbierane i jedzone (J. Bodnarski: Bystra), młode liście zbierano na pokarm w czasie większego głodu (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Carum carvi L.

Nazwa ludowa: kmin (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: wiosną zbierany na warmuz, nasiona używane jako przyprawa do chleba (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: rośnie na łąkach (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), dziki tylko zbierają w znacznych ilościach na handel (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Centaureum erythraea Rafn

Nazwa ludowa: centoria (J. Bodnarski: Bystra)

Lecznictwo ludowe: w niedyspozycji żołądka (J. Bodnarski: Bystra)

Chenopodium album L.

Nazwa ludowa: lebioda, łoboda (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: zbierana na przednówku na warmuz, gotowana i spożywana po przyprawieniu serwatką z kwaśnego mleka zamiast octu, spożywana zamiast szpinaku, uważana za przysmak (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), czasem zbierana wiosną, zwłaszcza po nieurodzaju (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Cichorium intybus L.? *Knautia arvensis* (L.) J. M. Coult.? *Aconitum* sp.?

Nazwa ludowa: omian (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Lecznictwo ludowe: uprawiany w ogrodach na lek (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Cirsium arvense (L.) Scop.

Nazwa ludowa: oset (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), oset mniej kolący (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: zbierany na warmuz w czasie przednówków (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Lolium temulentum L.

Nazwa ludowa: matonóg (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: w owsie się znajduje, w większej ilości spożyty sprawia odurzenie, ból i zawrót głowy (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Crataegus sp. lub *Rosa canina* L.

Nazwa ludowa: głóg (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: owoce konsumowane w zimie, gdy je mróz zwarzy (J. Bodnarski: Bystra)

Cucumis sativus L.

Nazwa ludowa: ogórki (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: nie uprawiano

Dahlia hybr.

Nazwa ludowa: georgonie (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiane dla ozdoby (J. Bodnarski: Bystra)

Daucus carota L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.

Nazwa ludowa: marchew (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego); odmiany: żółta i czerwona (J. Bodnarski: Bystra), biała i żółta (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: przechowywana na zimę (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), siana obficie (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), siana w małych ilościach między kapustą na grzędzie (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Delphinium sp.

Nazwa ludowa: srocзки (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiają (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Dianthus caryophyllus L.

Nazwa ludowa: gwoździki (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiają w ogródkach jako ozdobne (J. Bodnarski: Bystra)

Elymus repens (L.) Gould

Nazwa ludowa: peż (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: kłace suszono, mielono i dodawano do mąki na placki (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Eupatorium cannabinum L.

Nazwa ludowa: sajec (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiany w ogródkach jako roślina ozdobna (J. Bodnarski: Bystra)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Fagus silvatica L.

Nazwa ludowa: buk (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: dawniej wyłaczano z bukw (owoców) olej (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Fragaria vesca L.

Nazwa ludowa: jagody (poziomki) (J. Bodnarski: Bystra), jagodnik (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: owoce spożywano w lecie (J. Bodnarski: Bystra),

Lecznictwo ludowe: liście smażą w maśle na maść (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Glechoma hederacea L.

Nazwa ludowa: kurdybanek, kurwanek (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: rośnie koło pól – nie jest używany (J. Bodnarski: Bystra)

Gyromitra esculenta (Pers.: Pers.) Fr.

Nazwa ludowa: babskie uszy (J. Bodnarski: Bystra)

Helianthus annuus L.

Nazwa ludowa: słonecznik (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), słoneczniki (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiają w ogródkach dla ozdoby (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Hordeum vulgare L.

Nazwa ludowa: jarzec (T. Klimonda: Czarny Dunajec; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), jęczmień (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: jeden z głównych pokarmów, z mąki jęczmiennej wypiekają placki, gotują kluski, robią krupy lub pęczaki (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: sieją bardzo mało koło Czarnego Dunajca, więcej w Nowym Targu (T. Klimonda), potrow – słoma jęczmienna przechowywana dla bydła na zimę (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), połownik – siany z owsem (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Hyssopus officinalis L.

Nazwa ludowa: józefek (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiany (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Juncus sp.

Nazwa ludowa: sitowie (sit) (J. Bodnarski: Bystra)

Inne zastosowania: chłopcy (pasterze) używają na stożkowate kapelusze jedynie tylko dla rozrywki, gdyż kapelusze takie nie są trwałe, dziewczęta z tak zwanego rdzenia sitowego wiją piękne, białe wianuszki (J. Bodnarski: Bystra)

Juniperus communis L.

Nazwa ludowa: jałowiec (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: z owoców jałowca tzw. trybek (l. poj.: trybka) wyciskano sok jałowcowy (J. Bodnarski: Bystra)

Lecznictwo ludowe: owoce na kadzenie w izbie chorego (J. Bodnarski: Bystra)

Lactarius deliciosus (L.) Gray

Nazwa ludowa: sosniak, sośniak (J. Bodnarski: Bystra)

L. deterrimus Gröger

Nazwa ludowa: rydz smrekowy (J. Bodnarski: Bystra)

L. salmonicolor R. Heim & Leclair

Nazwa ludowa: jedliczak (J. Bodnarski: Bystra)

L. vellereus (Fr.) Fr.

Nazwa ludowa: biel (J. Bodnarski: Bystra)

L. volemus (Fr.) Fr.

Nazwa ludowa: krówki (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: jadane na surowo (J. Bodnarski: Bystra)

Lactuca sativa L.

Nazwa ludowa: sałata (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda: Czarny Dunajec; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), sałata cukrowa (głębikowa) (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: gotowana z serwatką (przysmak) (J. Bodnarski: Bystra), spożywana po sparzeniu jej serwatką lub kwaśnym mlekiem (T. Klimonda: Czarny Dunajec), spożywana po ugotowaniu z kwasem spod kiszzonej kapusty (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), spożywana po ugotowaniu i przyprawieniu serwatką z kwaśnego mleka zamiast octu (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), spożywana na przednówku (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawiana między kapustą (T. Klimonda: Czarny Dunajec), siana na grzędach (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Larix decidua Mill.

Nazwa ludowa: świerk (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: po odłupaniu kory pasterze jedzą tzw. miazgę (J. Bodnarski: Bystra)

Levisticum officinale W. D. J. Koch

Nazwa ludowa: lubczyk, lubczyk, lubszczyk (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), lubszczyk (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Lecznictwo ludowe: uprawiany w ogródkach na lek (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawiany (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Lilium candidum L.?

Nazwa ludowa: lilija (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: rzadko uprawiana w ogródkach dla ozdoby (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Linum catharticum L.

Nazwa ludowa: len dziki (T. Klimonda: Bystre koło Zakopanego, Czarny Dunajec)

Inne informacje: na polach znajduje się między owsem na polach jałowych, ale bardzo mały (T. Klimonda: Czarny Dunajec)

L. usitatissimum L.

Nazwa ludowa: len (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda: Czarny Dunajec; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża

północnych Tatr na zachód od Zakopanego); odmiany: 1) mały len, 2) wielgi len, 3) owsik (rosnący po owsie) (J. Bodnarski: Bystra), 1) swojski, 2) olszak (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), żółty i młócek (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: na płótno (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda; Czarny Dunajec), olej wytłaczano z siemienia lnianego, szczególnie na postną omastę (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda: Czarny Dunajec i okoliczne wsie; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), olej używają także do oświetlenia, ale bardzo kopci (T. Klimonda: Czarny Dunajec), makuchy – dla bydła (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: uprawiany na wielką skalę (J. Bodnarski: Bystra), sieją go dość dużo (T. Klimonda: Czarny Dunajec)

Malus domestica Borkh.

Nazwa ludowa: jabłka (J. Bodnarski: Bystra; M. Słupnicki: w jakiejś okolicy Tatr)

Praktyczne zastosowanie: jabłka służą na galas (garus) (zupa owocowa), który się je z ziemniakami; pod jesień gorsze gatunki jabłek przekrawają na połowy lub ćwiartki i suszą, i to są tak zwane pieczarki służące na zupę do ziemniaków (J. Bodnarski: Bystra)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

M. sylvestris (L.) Mill.

Nazwa ludowa: psioriki – małe dzikie jabłka (J. Bodnarski: Bystra)

Malva sp. lub *Alcea* sp.

Nazwa ludowa: szlaz (J. Bodnarski: Bystra), róże (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiają jako ozdobne (J. Bodnarski: Bystra)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Matricaria chamomilla L.

Nazwa ludowa: rumianek (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Lecznictwo ludowe: na lek [nie podano szczegółów] (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawiany w ogródkach (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Melissa officinalis L.

Nazwa ludowa: sańka (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiana (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Mentha × piperita L.

Nazwa ludowa: mięta (J. Bodnarski: Bystra), miętka (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: uprawiana w ogródkach (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Mentha sp.

Nazwa ludowa: mięta (kędzierzawa) (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiana (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Menyanthes trifoliata L.

Nazwa ludowa: bobownik (J. Bodnarski: Bystra)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Lecznictwo ludowe: na ból głowy (J. Bodnarski: Bystra)

Morchella esculenta (L.) Pers.

Nazwa ludowa: smardz (J. Bodnarski: Bystra)

Origanum majorana L.

Nazwa ludowa: barwinek [sic!] (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), majeranek (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: uprawiany w ogródkach (J. Bodnarski: Bystra)

Oxalis acetosella L.

Nazwa ludowa: zajęcza kapusta (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: przez pasterzy spożywana na surowo (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: rośnie w zaroślach (J. Bodnarski: Bystra)

Padus avium Mill.

Nazwa ludowa: kocierpka (J. Bodnarski: Bystra)

Paeonia officinalis L.

Nazwa ludowa: piwonie (J. Bodnarski: Bystra), piwonija (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: uprawiane dla ozdoby (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Panicum miliaceum L.

Praktyczne zastosowanie: kasza jaglana znana z jarmarków (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Papaver somniferum L.

Nazwa ludowa: mak (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiany dla ozdoby (J. Bodnarski: Bystra)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Pastinaca sativa L.

Nazwa ludowa: pasternak (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda: Nowy Targ; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawa jego się coraz bardziej zmniejsza (J. Bodnarski: Bystra), nigdzie tak dużo nie sieją, jak w Nowym Targu, zostawiają go przez zimę w ogródku, dopiero wczesną wiosną kopią go i używają do jedzenia (T. Klimonda), uprawiany między kapustą na grzędzie (J. Złóża: Chochołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), przechowywany na zimę (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Petroselinum crispum (Mill.) Fuss.

Nazwa ludowa: pietruszka (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiana w małej ilości – tylko liści lud używa do przyprawy rosółu (J. Bodnarski: Bystra)

Phaseolus vulgaris L.

Nazwa ludowa: fazole [sic!] z czerwonym i białym kwiatem (J. Bodnarski: Bystra); fizole [sic!] (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: uprawiają w ogródkach jako ozdobne (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Picea abies (L.) H. Karst

Nazwa ludowa: smrek (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: po odłupaniu kory pasterze jedzą tzw. miazgę, pewien gatunek młodej żywicy z świerka tzw. gryzawka lub gryziącka służy do żucia (później się wypluwa) (J. Bodnarski: Bystra)

Pinus sylvestris L.

Nazwa ludowa: sosna

Praktyczne zastosowanie: po odłupaniu kory pasterze jedzą tzw. miazgę (J. Bodnarski: Bystra)

Pisum sativum L.

Nazwa ludowa: groch (J. Bodnarski: Bystra; T. Klimonda: Czarny Dunajec; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego); odmiany: groch o ziarnach małych szarych lub zielonawych (J. Bodnarski: Bystra), o ziarnach dość dużych zielonych i szarych (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), o ziarnach wielkich szarych, o ziarnach znacznie drobniejszych, zielonych lub brudnych, czubaty (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: sadzą po ziemniakach, gotowany daje wodę czarną, a w gotowaniu nie rozgotuje się (T. Klimonda: Czarny Dunajec), sieją na grzędach i w ziemniakach (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Plantago sp.

Nazwa ludowa: babka (J. Bodnarski: Bystra)

Lecznictwo ludowe: liście na rany (J. Bodnarski: Bystra)

Polypodium vulgare L.

Nazwa ludowa: słodyczka, paprótka (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: słodki korzeń używają w zimie przy przedzeniu do zwilżania ust (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Prunus avium L.

Nazwa ludowa: trześnie (J. Bodnarski: Bystra)

P. cerasus L.

Nazwa ludowa: wiśnia (J. Bodnarski: Bystra)

P. domestica L.

Nazwa ludowa: śliwy (J. Bodnarski: Bystra); odmiany: lubaszki, węgierki i białe śliwy (J. Bodnarski: Bystra), cap – śliwka zwyrodniała dojrzewająca bardzo wcześnie, bez pestki (jedzą je także) (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: śliwy służą także na galas (J. Bodnarski: Bystra)

P. spinosa L.

Nazwa ludowa: tarń (lub tarnia) (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: tarki (owoce) z tarni bywają zbierane i jedzone w zimie, gdy je mróz zwarzy (J. Bodnarski: Bystra)

Prunus sp.

Nazwa ludowa: psiorki – śliwy dzikie małe (J. Bodnarski: Bystra)

Pyrus communis L.

Nazwa ludowa: psiorki – gruszki dzikie małe (J. Bodnarski: Bystra); odmiana: ogoniarki (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: gruszki [psiorki albo ogoniarki] bywają suszone i w zimie na zupe gotowane, lub chowane do siana, gdzie się stają „zależkami” lub „uleżkami” tracąc cierpkość lub gorycz (J. Bodnarski: Bystra)

Raphanus raphanistrum L. lub *Sinapis arvensis* L.

Nazwa ludowa: hołdryk, dziki rzepak (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: zbierają przed kwitnieniem, siekają, gotują z kwasem z kiszzonej kapusty i jedzą (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Ribes uva-crispa L.

Nazwa ludowa: jangrys (J. Bodnarski: Bystra)

Rosa rugosa Thunb.? *Rosa × damascena* Mill.?, *Alcea rosea* L.?

Nazwa ludowa: róża pełna (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Rosa sp.

Nazwa ludowa: róże (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: uprawiają w ogródkach jako ozdobne (J. Bodnarski: Bystra)

Rubus sp.

Nazwa ludowa: czernice (ostrężnice) (J. Bodnarski: Bystra)

Zastosowania praktyczne: owoce spożywano w lecie (J. Bodnarski: Bystra)

Rumex acetosa L.

Nazwa ludowa: ścow (J. Bodnarski: Bystra), szczaw (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: młodsze pokolenie zjada surowy, lecz niewiele – bo „zęby cierpną” (J. Bodnarski: Bystra), spożywany na surowo (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: 2 rośliny nazywają szczawiem – jeden właściwy kwaśny, zaś gorzki – nieużywany, rośnie przeważnie w ogrodach lub na łąkach¹⁰ (J. Bodnarski: Bystra)

Russula sp.

Nazwa ludowa: gołąbka (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: spożywano pieczone, smażone lub gotowane (J. Bodnarski: Bystra)

Twórczość ludowa: przysłowie: „Pieczone gołąbki nie pójda same do gąbki” (J. Bodnarski: Bystra)

¹⁰ Być może chodzi o *R. scutatus* L. – gatunek dawniej w górach uprawiany. Ma gorzkawy smak. [https://pl.wikipedia.org/wiki/Szczaw_tarczolistny dostęp: 3 VII 2018]

Ruta graveolens L.

Nazwa ludowa: ruta (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: uprawiana w ogródkach (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Salvia officinalis L.?

Nazwa ludowa: szalwija (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Lecznictwo ludowe: na lek (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawiana w ogródkach (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Santolina chamaecyparissus L.

Nazwa ludowa: cyprys ziele (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: rzadko uprawiany w wazonikach (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Secale cereale L.

Nazwa ludowa: żyto (J. Bodnarski: Bystra; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), żitko (M. Słupnicki: w którejś okolicy Tatr); odmiany: jare i ozime (J. Bodnarski: Bystra), jare i ikrzyca, czyli dwuletnie, które po zrębach sięją (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: barszcz żytny – z otrąb (J. Bodnarski: Bystra), szlichta – płyn z ugotowanych ziarn żyta, służyła do skrapiania nici lnianych i konopnych przed przędzeniem (I. Janasiński: okolice Nowego Targu), mieszany z orkiszem i mielony na mąkę (T. Klimonda; Czarny Dunajec i okoliczne wsie)

Wierzenia i obrzędy: kłosa wchodziły w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Weterynaria: żyto jare bywa używane przeciw złozom (zołzom) u koni (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: ściernisko po życie: rżysko, żytnia ściern, żytnisko (najczęściej) (J. Bodnarski: Bystra)

Sedum telephium L.¹¹

Nazwa ludowa: kanie sadło (J. Bodnarski: Bystra)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Sinapis alba L.

Nazwa ludowa: gorczyca (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiano (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Solanum tuberosum L.

Nazwa ludowa: grula, grule (J. Bodnarski: Podhale; S. Daczyński: Czarny Dunajec; I. Janasiński: wsie podtatrzańskie; T. Klimonda: dolina rzeki Biały Dunajec i okolice Nowego Targu; M. Słupnicki: w jakiejś okolicy Tatr; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: w okolicy Nowego Targu i w Zakopanem), perki [zapewne pomyłka autora odpowiedzi] (W. Lubomęski: Podhale), rzepa (J. Bodnarski: Sidzina pod Babią Górą; I. Janasiński: Ciche, pow. Nowy Targ; T. Klimonda: dolina rzeki Czarny Dunajec; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr)

¹¹ Nazwę 'kanie sadło' dla *Sedum telephium* L. podaje Henslowa (1978: 313).

na zachód od Zakopanego, w okolicy Czarnego Dunajca), ziemniaki, zimniaki, zimnioki (L. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice); odmiany: 1) czerwone zimniaki, 2) blade, 3) żółte, 4) z rubą (grubą skórą, 5) węgry, 6) sulki, 7) holendry, 8) amerykany, 9) czarne, 10) czaplaki, 11) świętojanki (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: jedna z głównych roślin spożywczych, robią kluski i placki, krochmal (J. Bodnarski: Bystra), do kwaśnicy (I. Janasiński: Ciche, pow. Nowy Targ)

Inne informacje: przechowywane na zimę (J. Bodnarski: Bystra)

Stellaria media (L.) Vill.

Nazwa ludowa: muszec (muszcz) (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: zbierana na warmuz na przednówku, używana zamiast szpinaku, uważana za przysmak (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Symphytum officinale L.

Nazwa ludowa: zrost (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), żywokost (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: uprawiany na lek (J. Bodnarski: Bystra), smażą w maśle i spożywają, ale najczęściej na lek (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Lecznictwo ludowe: używany przy złamaniach (J. Bodnarski: Bystra), smażony w maśle na maść (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawiany w ogródkach (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Tanacetum parthenium (L.) Sch. Bip.

Nazwa ludowa: marunka (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiana (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Tanacetum vulgare L.

Nazwa ludowa: wrotycz (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Inne informacje: uprawiany (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Thymus pulegioides L.?

Nazwa ludowa: macierzanka (J. Bodnarski: Bystra)

Wierzenia i obrzędy: wchodzi w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Tilia cordata Mill., *T. platyphyllos* L.

Nazwa ludowa: lipa

Lecznictwo ludowe: kwiat lipowy na kaszel (J. Bodnarski: Bystra)

Tilletia caries (DC.) Tul. & C. Tul.

Nazwa ludowa: śnieć (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: pewien gatunek (?) grzyba na życie lub pszenicy – stąd „zaśniedziały” (poczerniały) (J. Bodnarski: Bystra)

Triticum aestivum L.

Nazwa ludowa: pszenica, odmiany: wąsata, gółka (J. Bodnarski: Bystra), żitko (M. Słupnicki: w którejś okolicy Tatr)

Wierzenia i obrzędy: kłosy wchodziły w skład tzw. ziela używanego jako pierwsza stawa dla krów po ociepleniu (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: ściernisko po pszenicy – pszenicznisko (J. Bodnarski: Bystra)

T. spelta L.

Nazwa ludowa: orkisz (J. Bodnarski: Bystra), orkis (T. Klimonda: Czarny Dunajec i okoliczne wsie; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), tyngiel (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Praktyczne zastosowanie: na mąkę, krupy lub pęczaki orkiszne (J. Bodnarski: Bystra), na krupki, mąkę (z niej kluski lub bryje, bryjki) (T. Klimonda: Czarny Dunajec i okoliczne wsie), mieszany z żytem i mielony na mąkę (T. Klimonda: Czarny Dunajec i okoliczne wsie), wyrabiają z niego kasze i pęczak na większe uroczystości (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Wierzenia i obrzędy: w dni świąteczne lub w większe święta na śniadanie zwykle gotują bryję lub krupki z orkiszu, na obiad kluskę (T. Klimonda: Czarny Dunajec i okoliczne wsie)

Inne informacje: nie używany lub rzadko (J. Bodnarski: Bystra), siany w małej ilości (T. Klimonda: Czarny Dunajec i okoliczne wsie; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), uprawiany przez zamożniejszych gospodarzy (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego), dawniej był częściej uprawiany (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Tylophilus felleus (Bull.) P. Karst.?

Nazwa ludowa: gorzkał (J. Bodnarski: Bystra)

Urtica dioica L.

Nazwa ludowa: pokrzywa (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: przyprawa do rosółu lub kwaśnicy, smakośze zmaż ją z jajkami (J. Bodnarski: Bystra)

U. urens L.

Nazwa ludowa: zogawica (L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice), żygawica (J. Bodnarski: Bystra), pokrzywka lub zagawica (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Lecznictwo ludowe: korzeń używany na ból zębów (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: razem z pokrzywami rośnie dziko koło podmurowań przy domach (J. Bodnarski: Bystra), nie używana wcale (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Vaccinium myrtillus L.

Nazwa ludowa: borówki (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: owoce zbierano w lecie i spożywano (J. Bodnarski: Bystra)

Vicia faba L.

Nazwa ludowa: bób (J. Bodnarski: Bystra)

Vinca minor L.

Nazwa ludowa: barwinek (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice; J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Lecznictwo ludowe: uprawiany na lekarstwo (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Inne informacje: uprawiany w ogródkach (J. Bodnarski: Bystra; L. Sykutowski: Nowy Targ i okolice)

Zea mays L.

Nazwa ludowa: kukurzyca (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: spożywana niechętnie podczas ciężkich przednówek (J. Bodnarski: Bystra)

Inne informacje: nieuprawiana (J. Bodnarski: Bystra)

Twórczość ludowa: przyśpiewka: Kukurzycę Magda, / Biedna będziesz jadła, / Groch się nie urodził, / Kapusta opadła (J. Bodnarski: Bystra)

Rośliny niezidentyfikowane

Nazwa ludowa: cygańskie orzechy (J. Bodnarski: Bystra)

Nazwa ludowa: liwy [grzyb] (J. Bodnarski: Bystra)

Nazwa ludowa: łandos (S. Morawski: w górach)

Praktyczne zastosowanie: konsumowany na przednówku (S. Morawski: w górach)

Nazwa ludowa: maselko (J. Bodnarski: Bystra)

Praktyczne zastosowanie: konsumowane w zimie, gdy je mróz zwarzy (J. Bodnarski: Bystra)

Nazwa ludowa: wątrobiec (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Praktyczne zastosowanie: zbierany na pokarm w czasie większego głodu (J. Złóża: Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne wioski położone u podnóża północnych Tatr na zachód od Zakopanego)

Odpowiedzi dotyczące Podhala

(układ alfabetyczny według nazwisk autorów)

Jan BODNARSKI (1860-1926), 22 IX 1883 [na liście brak daty, Rostański dopisał: 22/9 83], wieś Bystra [obecnie: Bystra Podhalańska], pow. Jordanów, Galicja [najwidoczniej jest to jedynie fragment listu, bo brak zwyczajowych formułek grzecznościowych na początku i na zakończenie listu itp.]

Powiat Jordanowski, wieś Bystra.

Podał

Jan Bodnarski

słuch[acz] medycyny

1). Pszenica – w małej ilości uprawiana – znana jest ozima, którą sieją pod jesień – i jara – na wiosnę. 2 gat[unki] odróżniają: 1) wąsata i 2) gółka. Ścierń = pszenicznisko.

2). Żyto – ozime i jare – Drugie bywa używane przeciw złozom (zołzom) – Ścierń – zowie się rżysko lub pospolicie żytnia ścierń lub żytnisko (najczęściej).

3). Orkisz bywa uprawiany zarówno z jęczmieniem, lecz w mniejszej ilości – i służy na mąkę, krupy lub pęczaki orkiśne. Pęczaki robią w ten sposób, że orkisz najpierw moczy się w wodzie letniej, następnie suszy i bije się w stępach ad hoc dla oddalenia górnej pokrywki.

8). Bób także w małej ilości bywa uprawiany – oddzielnie lub też razem z grochem i fasolą po ziemniakach. Są 2 gatunki: 1) mały i 2) duży – Nasienie białe z czarnymi łysinami, lub całe czarne t. z. kawonie [sic!]. Groźba pospolita: „Dam ja Ci bobu”.

9). Groch o ziarnach małych szarych lub zielonawych bywa jeszcze dotąd uprawiany chociaż go już ruguje biały. Ma on to do siebie, że go trzeba bardzo długo gotować – gdyż jest b[ardzo] twardy. Uprawa jego jest nie wielka, odrębnie lub po ziemniakach, gdzie sąsiaduje z bobem.

11). Owies – pod tą nazwą rozumie tu lud tylko pewien gatunek – mianowicie czarny (węgierski?), który sieje na tak zwanych owsiskach, tj. polach zupełnie nie uprawnych. Manipulacja jest tu taka, że owsisko służy 2 lata na pas[t]wisko, a 2 wyłącznie pod owies itd.

Przeciwnie w połowiczyskach (lub w nawozach) tj. roli uprawnej, sieją inne gatunki owsa, które zowią zbożem. Odróżniają 4 gatunki: 1) rychlik, 2) wierzbak, 3) połownik (stąd zapewne nazwa połowiczysko), 4) jednostronniak. Rozróżnić można tylko z trudnością: 1) rychlik – bo dojrzewa wcześniej, 2) wierzbak – wytrzymały na słotę i później dojrzewa, 4) jednostronniak – sama nazwa już wskazuje, co do 3) połownik – to niemógł mi tego nikt objaśnić dobrze.

Z owsa wypiekają cienkie placki, które świeże są tak elastyczne, że można około ręki obwinąć nie popsuwszy ich. Robią także krupy owsiane, które z mlekiem słodkim są wcale dobre, a kleik jest porządny. Mąka z przymieszką jęczmiennej lub bez służy na kluski. Krupy te owsiane robią w ten sposób: Owies gotuje się w kotłach, następnie suszy się go w piecach, w końcu miele na młynkach ręcznych, opawa¹² z ości i oddziela mąkę od krup.

11) b.) Jęczmień. Po ziemniakach i owsie bywa najczęściej uprawiany, gdyż obok ziemniaków i kapusty stanowi główny pokarm. Z mąki jęczmiennej wypiekają placki, gotują kluski, robią krupy lub pęczaki (vide orkisz).

11) c) Kukurydza – zwana tu Kukurzcą – wcale nie jest uprawiana – przywożą ją tylko w czasie największych przednowków – chociaż jej lud tutejszy nie lubi, na dowód tego:

Krakowiak:

Kukurzcę Magda,
Biedna będzies jadła,
Groch się nie urodził,
Kapusta opadła.

II. Warzywa

ad 13. a) vide 13 b.

13). Z warzyw przeważną uprawę stanowią ziemniaki (zimnioki), które ku granicy węgierskiej np. w przygranicznej wsi z Węgrami Sidzinie (pod Babią górą) zowią rzepą – na Podhalu grule itp.

Lud robi z ziemniaków kluski w ten sposób: Ziemniaki oskrobane zdrowe lub nieco nadetłale (nadmęte) trze się na tarle – wodę odcedza – pozostałość dzieli się na małe części i rzuca do garnka z wrzącą wodą. – lub wypiekają takie placki z ciasta, które do pieca wsadza się na liściach kapuścianych. Przytem w wodzie odcedzanej osadza się także grochmal (krochmal), który również na placki bywa używany.

14) Kwaki = karpie, upraw[iane] razem z kapustą.

Kapusta – wraz z liśćmi lub bez, stósownie do urodzaju, krąże¹³ się na krężelnicy (nożach) (szatkownica) i kładzie do kadzi lub winówki (mniejsza beczka). Po zakiśnięciu woda tz. kwaśnica bywa spożywana z ziemniakami lub kluskami – szczególnie w Przedgody i później [?], z czego ich jednak „zgaga piecze”.

13b). Nazwy kartofli: zimniak, zimniaczek. Odmiany: 1) czerwone ziemniaki, 2) blade, 3) żółte, 4) z rubą (grubą) skórą, 5) węgry, 6) sulki, 7) holendry, 8) amerykańskie, 9) czarne, 10) czaplaki, 11) świętojanki – Na św. Jakub, Ziemniaków nadłuk [sic].

16) 1) Pasternak – uprawa jego się coraz bardziej zmniejsza

2) pietruszka – w małej ilości – tylko liści lud używa do przyprawy rosołu

[na stronie obok następująca uwaga: do 16): Dla wyrażenia, że pasternak sąsiaduje zawsze z pietruszką, jest krakowiak: „Tańcowała ryba z rakiem, a pietruszka z pasternakiem”.]

3) Chrzan – w małej ilości – lek na ból zębów. – lud zowie go krzanem.

17) Marchew – żółta i czerwona.

¹² czyli oddziela [P.K.]

¹³ czyli kroi [P.K.]

18) rzepa – w małej ilości upraw[iana]. – także jako pokarm dla bydła (ścierniówka)

19) Burak – nazwa ćwikła nieznana.

20) Nie widziałem.

21) Nie słyszałem

22) 1) Cebula nie jest uprawiana

2) Szczypiorek – lud zowie parzątka

3) Czosnek – zowią także czostek

4) łuk i płodźist nazwy nie znane.

Z warzyw na zimę w piwnicach lub dołach bywają przechowywane: ziemniaki, kwaki, marchew, pasternak, buraki.

III. Zieleniny

23) Zielenin na wiosnę prawie nigdzie dla własnego użytku nie zbierają – oprócz młodych pokrzyw, które kładą do rosołu lub kwaśnicy. Smakosze zaś zmażą z jajami.

24) 1) Odrośleń zowią gałązki młode przy drzewach – szczególnie te które tuż przy ziemi z korzeni lub pnia wyrastają.

2) Potrawem zowią w ogóle trawę i drugi pokos siana.

25) 1) Pokrzywka = młoda pokrzywa.

2) żygawica – razem z pokrzywami rośnie dziko koło podmurowań przy domach. Korzeń używany na ból zębów.

3) Kurdybanek (kurwanek) – koło płotów – nie jest używany.

26) Szczaw – ścow – 2 rośliny szczawiem nazywają – jeden właściwy kwaśny, zaś gorzki – nieużywany – młodsze pokolenie zjada surowy, lecz nie wiele – bo „zęby cierpną”. Szczaw rośnie w ogrodach – lub na łąkach przeważnie [?].

zajęcza kapusta (odrębna roślina) – rośnie po zaroślach – również przez pastuchów surowo spożywana.

32). Nazw podanych nie słyszałem – oprócz wyrazu „śnieć” oznaczającą pewien gatunek (?) grzyba na życie lub pszenicy – stąd „zaśniedziały” (poczerniały).

33) Nie używane.

34) Sałata gotowana z serwatką (specyjał).

35) Barszcz – 1) buraczany – z buraków, 2) żytny – z otrąb, 3) owsiany – z owsa grubo zmielonego (zmełtego). Żurem zowią barszcz b[ardzo] gęsty – tak że jak przysłowie mówi „góral w kierpcach może przejść po nim” robi się z otrąb żytnich lub z owsa. Używany w poście lecz nie bardzo lubiany – jak piosenka mówi:

Djabli wzięli taki dwór

Wczoraj żur, dzisiaj żur.

Kwaśnica – z kapusty.

IV. Owoce.

36, 37, 38 – nieznane.

39). Ogórki nie bywają w tych okolicach uprawiane.

40) Gruszki dzikie małe, jako też jabłka, śliwy tego samego rodzaju lud zowie ogólnie „psiorki”, jednak tylko te co są małe i jeść się nie dadzą prosto z drzewa – „co to nad nimi świnia kwiczy”, jak się lud obrazowo wyraża. Nazw odmian gruszek nie ma, oprócz jednego gatunku, które zowią „ogoniarkami”. Gruszki te bywają suszone i w zimie na zupę gotowane, lub chowane do siana, gdzie się stają „zależałkami lub uleżałkami” tracąc cierpkość lub gorycz.

41) Jabłka służą na galas (garus) (zupa), który się je z ziemniakami. Pod jesień gorsze gatunki jabłek przekrawają na poły lub ćwiartki i suszą, i to są tak zwane pieczarki służące na zupę do ziemniaków.

42) Śliwy: kobyły nieznane, ale za to: lubaszki, węgierki i białe śliwy. Oprócz tego nazwa cap oznaczająca śliwkę zwyrodniałą dojrzewającą bardzo wcześnie, bez pestki (jedzą je także). Śliwy służą także na galas.

43) Wiśnie, trześnie – to samo oznaczają co i nazwy książkowe.

Czeremcha zaś zowie się kocierpką (rzadkość).

Agrest zowie się tu jangrys [Rostafiński dopisał: t].

V. Kwietnik

W ogródkach bywają chodowane niektóre rośliny dla użytku – inne dla ozdoby: i tak: Boże drzewko, lubszczyk (lubczek), żywokost – jako leki – ostatni przy złamaniach używany, zaś dla ozdoby: nogietek, mak, georgonie, piwonie, słaz, sajec, malwy, które tu zowią różami, słoneczniki, gwoździki, róże (prawdziwe), fasole [sic] z czerwonym i białym kwiatem.

49) Chodują: rutę, boże drzewko, lubczyk (lubszczyk), majeranek, mięta, szalwija, barwinek.

51 i 50) – nie.

VI.

Konopie w małej ilości osobno – użytek: na worki, dratwy, porwozy (powrozy), postronki

53). Uprawa lnu jest na wielką skalę tak że każdy gospodarz opędzi własne i czeladzi potrzeby i jeszcze sprzeda (rozumie się płótno). Gatunki są: 1) mały len, 2) wielgi len, 3) owsik – rosnący po owsie.

Całą manipulację z lnem długą i mozolną opiszę w razie potrzeby lub na żądanie.

54. Konopie sieją odrębnie.

55). Sitowia (situ) używają chłopcy (pastuchy) na kapelusze stożkowate, jedynie tylko dla rozrywki, gdyż kapelusze takie nie są trwałe. Dziewczęta zaś z tak zwanego rdzenia sitowego wiją piękne, białe wianuszki.

VII.

58. Lud sam wytłacza olej z nasienia lnu (zwanego siemieniem lnianem) w tak zwanych olearniach, która [sic!] egzystuje w każdej wsi. W tym celu każdy wieśniak bierze pewną ilość siemienia, udaje się do olejarni i tam sam olej sporządza. Szczególnie bywa używane siemie z owsika – na olej, nigdy zaś siemie konopne. Makuchy – dla bydła.

VIII. Barwidła

59). nie znane ludowi barwienie.

60). Jajka na Wielkanoc barwią w ten sposób, że łupy z cebuli wrzuca się do gotujących się jajek, inny sposób nieznany.

62) W tak zwane ziele wchodzi: Boże drzewko, lubszczyk, kanie sadło, mak, kłosa pszenicy, żyta, róże (malwy), marchew, mak [sic!], mięta, macierzanka, bobownik, sajec, jabłka, itd. To ziele bywa używane jako pierwsza strawa dla krów po ocieleniu się.

Dodatek: cygańskie orzechy i słodki korzeń, dziewierciok

1) Tarki z tarni bywają zbierane i jedzone w zimie, gdy je mróz zwarzy, również tak zwane 2) maselko i 3) głóg. W lecie zaś: 4) czernice (ostrężnice), jagody (poziomki), borówki.

Z jałowcowych owoców t.z. trybek (trybka) wyciskają sok jałowcowy.

Z drzew śpilkowych jak sosny, jodły, świerka (tu zowią go smrekiem, a świerkiem nazywają modrzew) po odłupaniu kory pastuchy jedzą t.z. miazgę, jak również pewien gatunek młodej żywicy z świerka t.z. gryzawka lub gryziącka służy do żucia (później się wypluwa).

Leki:

1) Kwiat lipowy na kaszel.

2) Bobownik na ból głowy.

3) Żygawica, chrzan na ból zębów.

4) liście z babki na ranę.

5) Żywokost – przy złamaniach

6) Centoria – w niedyspozycji żołądka

7) Trybki (owoce jałowca) – na kadzenie w izbie chorego

8) Rumianek

9) Żyto jare – przeciw żołądkom u koni.

Nazwy jadalnych grzybów

1) Grzyb = grzyb prawdziwy

2) Gołąbka – pieczone, smażone lub gotowane – czy też nie te gołąbki figurują w przysłowiu: „Pieczone gołąbki

Nie pują same do gąbki” (gęby, ust), gdyż tu lud często to przysłowie powtarza i pod gołąbkami rozumie tu grzyby.

3) sośniak, 4) pociec, 5) gorzkał (nie używany lub rzadko), 6) rydz – 3 gatunki: 1) rydz smrekowy, 2) sośniak, 3) jedliczak, rzeczywiście są one nieco różne od siebie., 7) pliszki – z powodu niestrawności mówią o nich „że je można 7 razy jeść”, 8) Biel, 9) liwy, 10) Krówki – jądane surowe, 11) smardz, 12) Babskie uszy.

Stanisław DACZYŃSKI, [br. miejscowości], 4 IX 1883 [data wpisana przez J. Rostafińskiego]

[...] Góral w okolicach Czarnego Dunajca nazywa [ziemniaki] grule.

A. GURÓWNA, nauczycielka, br. miejscowości, 1 VIII 1883 r.
[br. wstępu]

13. Kartofle mają rozmaite nazwy i tak: [...] „grule” w południowo-wschodniej Galicyi a mianowicie w górach w Krynicy i jej okolicy.

Ignacy JANASIŃSKI, student prawa na Uniwersytecie Jagiellońskim, Kraków, 28 VII 1883 r.

Wielmożny Panie!

Proszę przyjąć szczupłe me objaśnienia. Nie wiem o ile one odpowiedzą wymogom, w każdym razie cieszyć mnie będzie jeżeli odniosą pożądany skutek. Zawsze byłem miłośnikiem przyrody, jednak walka o utrzymanie (od 1 klasy gimnazjalnej bez żadnej pomocy, utrzymuję się li tylko z lekcji) odrywała mnie od głębszego zapoznania się z przyrodą. Zawsze jednak lubię dzieła przyrodnicze i wysoko poważam Tych, którzy w tym kierunku pracują.

Najniższy sługa
Ignacy Janasiński
akademik

[...] 11. Owies w okolicach podtatrzańskich nosi nazwę rychlika.

13. Kartofle nazywają w okolicach wsi „Ciche” w powiecie nowotarskim rzepeą. Słyszałem tamże: Czy uino (wujancia) gotowała dziś rzepeę z kwaśnicą? Co znaczy: ziemniaki z kapuśniarką. (Kapuśniarka pochodzi z beczek zakiszonej kapusty). Zwykłą naszą rzepeę nazywają tam: gryzula. W innych wsiach podtatrzańskich nazywano ziemniaki grulami. [...]

52. W okolicach [...] Nowego Targu są obszerne łąny konopi, lnu na przędziwo uprawianego. Lud ma tam po domach warsztaty i na nich robi płótno z nici. Nici przedtem skrapiają tak zwaną szlichtą. Jest to płyn z ugotowanych ziarn żyta. (Jak się wyrabia doniosę). [...]

Mając nadzieję że mą maleńką pracę skutecznie i zaokrągle [sic!] jeszcze nieco
Zostaję z głębokim szacunkiem
Ignacy Janasiński
sł[uchacz] praw

Tomasz KLIMONDA, nauczyciel przy szkole na Kleparzu [obecnie: w granicach Krakowa], 22 VII 1883 r. [poniżej tylko informacje dotyczące Podhala]

Wielmożny Panie Doktorze

Na zapytania umieszczone w *Czasie* nr 157 odnoszące się do użytku roślin, ośmielałem się na kilka punktów odpowiedzieć, do czego mnie zniewala i ta okoliczność, że młode lata i każde wakacje szkolne spędzałem przy rodzicach na wsi w Czarnym Dunajcu, później zaś jako nauczyciel szkoły ludowej w Raciborowicach w Krakowskim, miałem sposobność na niejedną rzecz patrzeć, bliżej się z nią zapoznać. Może odpowiedzi moje nie wypadną po myśli Wielmożnego Pana Doktora, ale i to co mi znane dobrze, może być korzystnie przez Pana Doktora zużytkowane.

Co do punktu 3.

W Czarnym Dunajcu i w wsiach okolicznych sieją orkisz (orkis) ale w małej ilości, tylko na własny użytek. Mielą go w młynach na mąkę lub na żarnach (młynkach) grubo na krupki. Z mąki gotują kluski lub bryje (na wrzącą wodę sypią mąkę, dobrze mieszają przy ogniu, jeżeli jest gęsta nazywają kluską, rzadką zaś bryją, bryjką). Potrawy tej używają w dni świąteczne lub w większe święta na śniadanie zwykle bryję lub krupki z orkisz, na obiad kluskę. Mieszają też orkisz z żytem jarem i mielą na mąkę. Gospodarze, którzy mają pola 10 lub więcej morgów wysiewają orkisz od 2 miarek do pół korca i sieją go na ziemniaczysku. Próbowałem siać orkisz w Raciborowicach, ale wydał lichy zbiór, gdy w Czarnym Dunajcu daje dobry plon. [...]

Punkt 9.

Groch szary zielonkawy nakrapiany zbliżony do kształtu graniastego, sadzą po ziemniakach w Czarnym Dunajcu. Gotowany daje wodę czarną, a w gotowaniu nie rozgotuje się. Gatunku grochu tego nigdzie nie widziałem, ani też w handlu go nie ma. Sprowadzono go zdaje się z Orawy, z Węgier.

Punkt 11.

Owies w Czarnym Dunajcu i w okolicznych wsiach nazywa się: owies, połownik, rychlik i bogacz. Odróżniają go tylko po ziarnie. Owies ma ziarno cienkie; połownik grube i dłuższe; rychlik krótkie i grube; bogacz ma wiechę zwróconą w jedną stronę, łupinę czarniawą. Owies dają koniom i trzodzie, połownik i rychlik służy na pokarm ludzi. Niejedna gospodyni (gaździna) chwali się, że swej czeladzi (służącym) upiekła placki (moskale) z połownika, a kluski ugotowała z rychliku.

[...] Jęczmień w okolicy Czarnego Dunajca nazywają „jarzec”, sieją bardzo mało, więcej w Nowym Targu.

Punkt 13.

Kartofle w Dolinie rzeki Czarnego Dunajca nazywają „rzepą”, a właściwą rzepę „rzepą gryzącą”; w dolinie rzeki Białego Dunajca i w Nowym Targu grule (grula).

Punkt.13 [sic!!!]

W Czarnym Dunajcu i w okolicy nazywają karpień „kwak”.

Punkt 16.

Pasternak sieją w ogrodkach w Nowym Targu, zostawiają go przez zimę w ogrodku, dopiero wczesną wiosną kopią go i używają do jedzenia. Nigdzie nie widziałem, żeby pasternaku siali tak dużo, jak w Nowym Targu.

Punkt 22.

Szczypiorek w okolicy Czarnego Dunajca nazywają „parządką”.

Punkt 34.

W Czarnym Dunajcu sieją pomiędzy kapustą (nierozsadą) sałatę i używają jej do jedzenia naparzysty ją serwatką lub kwaśnym mlekiem. [...]

Punkt 35.

W Czarnym Dunajcu używa lud kwasu z kapusty kiszzonej do jedzenia i nazywa go „kwaśnicą”. Ugotowaną i okraszoną omastą jedzą ją w braku mleka z ziemniakami lub z klóską. Żuru nie kiszą, ani z buraków barszczu nie robią. [...]

Punkt 52.

W Czarnym Dunajcu i okolicy sieją lnu dosyć dużo i używają go na przedziwo, i na handel. W jesieni dużo kupców przybywa na jarmarki do Czarnego Dunajca po len; konopie sieją na małych grządkach zawsze przy kapuście, włókna konopi używają na powrozy. [...] W Bystrem koło Zakopanego ma rósć len dziki, także na polach Czarnego Dunajca znajduje się między owsem na polach jałowych dziki len, ale bardzo mały.

Punkt 58.

W Czarnym Dunajcu i wsiach okolicznych wytłaczają (wybijają) z siemienia lnianego olej do jedzenia. Jest też w każdej wsi olearnia. Olej robią tylko w porze zimowej i trzymają go w miejscach zimnych, w cieple prędko gorzknie. Używają go także do oświetlenia, ale bardzo kopci. [...]

Co do innych punktów muszę Wielmożnemu Panu Doktorowi oświadczyć, że nie mając nic pewnego i dokładnego, lepiej zamilczeć, zostawiając bliższe wyjaśnienie tym, którzy często

stykają się z ludem, mają dobrą sposobność zasięgnąć od niego jeszcze w niejednym punkcie bardzo ważnej wiadomości o naszych roślinach. Przy tej sposobności miło mi załączyć wyraz głębokiego szacunku i poważania.

Klimonda Tomasz

Nauczyciel przy szkole na Kleparzu

W Krakowie dnia 22 lipca 1883

Wielmożny Panie Dyrektorze!

[...] Na szanowne zapytania Wielmożnego Pana Dyrektora z dnia 22 lipca r.b. odnoszące się do robienia oleju z siemienia lnianego w Czarnym Dunajcu donoszę: że siemię lniane najpierwej w stępach tłuką, potem w kotle nad ogniem prażą przyczem ciągle się miesza, a w końcu wkłada się tę masę do worka i zapomocą klina, który się młotem drewnianem bije, w kierunku poziomem, wybijają olej. [...]

Miło mi przy tem zostać do dalszych usług Wielmożnego Pana Dyrektora zawsze chętnym

Klimonda

naucz[yciel] przy szkole na Kleparzu

W Krakowie dnia 24/8 1883

Władysław LUBOMĘSKI, Dublany, 16 VIII 1883 r.

Odpowiedź na niektóre z pytań ogłoszonych w lipcu br.

[...]

13. „Perki” na Podhalu, [...]

Szczęśny MORAWSKI (1818-1898), [br. miejsca], 13 X 1883 r.

[...]

Owies w górach sieją: 1 zwykły, 2 bogaty

Piotr PARYLAK (1846-1916), profesor gimnazjum w Stanisławowie, Stanisławów, 27 VIII 1883 r.

Wielmożna Panie Profesorze Dobrodzieju!

Oдноśnie do odezwy umieszczonej w „Czasie” spisałem trochę szczegółów, o ile były mi znane. Może z nich choć kilka się przyda; zresztą niech stanie chęć za uczynek. Kreślę się z wysokiem poważaniem i szacunkiem Wgo. Pana Profesora p...ym [nieczytelne] sługą

[...] owies w górach, [...]

Franciszka Jadwiga ROJEWSKA, Ruszczuk [Bułgaria] 1 IX 1883, autor listu: dr Władysław Semerau, lekarz

Z Prus Królewskich, województwa chełmińskiego, dzisiejszego powiatu lubawskiego, znad brzegów rzeki Drwęcy. Na zapytania odpowiada pani Franciszka Jadwiga Rojewska z Rojewa, lat 65 mająca, która pielęgnując jako dziewczę starego dziadka, obdarzona dobrą pamięcią, więc [nieczytelne] dzisiaj faktów pamięta.

14. [...] W Tatrach Karpiele, w pieśniach góralskich Krompiele.

Michał SŁUPNICKI, ksiądz, Węldzisz, pow. Dolina, Galicja, 7 II 1884 r.

[...]

1. W okolicy Tatr którejs pamiętam górali nazywających pszenicę żitkiem „žitko”, ale i żyto tak samo.

13. [...] grule, jabłka w Tatrach [...]

Ludomir SYKUTOWSKI, nauczyciel gimnazjalny z Tarnowa, Nowy Targ, 1 VIII 1883 r.

Wielmożny Panie Profesorze!

Bawiąc na wakacjach w Nowym Targu chciałem stosownie do wezwania Pana Profesora umieszczonego w dziennikach choć nieco się dobrej sprawie przysłużyć i co mogłem zebrać w odpowiedzi na pytania donieść! Ponieważ ojciec mój, który teraz tu stale przebywa, dawniej dłuższy czas mieszkał w okolicach Tarnowa na wsi, więc podaję i niektóre wiadome mu szczegóły z tamtych stron. Będę się trzymał porządku pytań znacząc odpowiedzi temi samymi literami; brak odpowiedzi będzie znaczył, że albo nie dowiedziałem się szczegółu lub też tu nie jest znanym.

[...]

3). [...] w N[owym] Targu sięją go [orkisz] także, ale w małych tylko ilościach i zwią go albo „orkisz” albo „tyngiel”.

[...]

8). W N. Targu uprawiają groch o ziarnach wielkich szarych, a mianowicie tę odmianę tylko między ziemniakami, inne zaś odmiany o ziarnach znacznie drobniejszych, zwykle zielonych lub brudnych, sięją na większych przestrzeniach. Jest jeszcze odmiana t.z. „czubatego”, który tylko między ziemniakami sadzą, dlatego chętnie, że rodząc wiele strąków po okwitnieniu chowa się niejako między badyle.

11). Owies i jęczmień najpospoliciej siane w okolicach N. Targu, jęczmień powszechnie zwany jarcem, bywa często siany w połowie zmieszany z owsem, ta mieszanina zwie się „połownik”, odmiana owsa w to wchodząca zwie się „rychlik”.

12). W N. Targu i okolicy przechowują na zimę przede wszystkim kapustę kwaszoną, następnie prócz ziemniaków karpiele i marchew, którą potem z ziemniakami razem jedzą. Bardzo ulubioną jażyną jest pasternak podobnie używany.

13). W okolicy N. Targu i w samym tem miasteczku zowią ziemniaki „grule”, wyjątek stanowi wieś Czarny Dunajec i jego najbliższa okolica, gdzie ziemniaki zwą wszędzie „rzepa”.

14). W okolicy N. Targu mianowicie znowu koło Czarnego Dunajca zwią karpiele „kwakami”, są odmiany białe i żółte.

17). W okolicach N. Targu pospolicie sadzona, i dobrze się udająca marchew w odmianach białej i żółtej.

22). Cebule, szczypiorek zwany tu „parzątką” i czosnek (czosnok) sadzą w okolicy N. Targu w małej ilości i tylko na własną potrzebę.

23). Z nadejściem wiosny, zwłaszcza po roku nieurodzaju zbierają w okolicy N. Targu na pokarm: a) peż (korzeń) suszony mielą i mieszają z mąką, z której robią placki; b) rzepak dziki, który zwią „hołdryk” nim zakwitnie krążają¹⁴, gotują i z kwasem kapusty jedzą, c) oset młody podobnie, prócz tego czasem lebiode.

24). Potrawa a częściej „potraw” (potrow) używają tej nazwy w okolicy N. Targu nie tylko w znaczeniu drugiego siana, lecz także i to częściej na oznaczenie słomy owsianej i jęczmiennej, którą chowają na zimę dla bydła.

25). Gatunek pokrzywy mniejszej (*U. urens*) nazywają tu „zogawica”.

33). Boże drzewko, żywokost smażą w maśle i jedzą, ale najczęściej tylko w celach leczniczych.

34). Sałatę zwyczajną dosyć pospolicie sadzą i jedzą zalaną kwasem kapusty.

35). W okolicy N. Targu i samym miasteczku do niezbędnego i całodziennego pożywienia używają kwasu kapusty zwanego „kwaśnicą”, której ubodzy używają nawet w ich przekonaniu jako omasty do ziemniaków. [...]

40). W okolicach N. Targu drzewa owocowe są nader rzadkie, więc i o nazwach nie ma co mówić. [...]

¹⁴

Czyli siekają.

- 47). Cyprys ziele [...] w okolicy N. Targu chodują rzadko i to w wazonikach.
- 48). W okolicy N. Targu chodują: nogietki (nogietki), śláz wielki (tu pospolity), malwy (barwy jasne i ciemne) nazywają je „rózà białà i czarnà”, słonecznik, stokrótki, tojad (zwią koniczkami), orlik, sroczki, fasole (zwią fizołe) z białym i czerwonym kwiatem.
- 49). Chodują tu także: rutę, barwinek, boże drzewko, wrotycz, lubczek, józefek, marunkę, miętę (kędzierzawą), szalwiją, rumianek, melisę (tu zwią sańktą), borak (*Borago officinalis*) (zwią madrowe ziele), gorczycę, żywokost.
- 50). Chodują koperek w małej ilości. Kminek dziki tylko zbierają (nazywają kminem), i to w znacznych ilościach na handel.
- 52). W okol[icy] N. Targu tylko len na włókna uprawiają, nazwa len złoty i młócek są używane.
- 53). Konopie w tej okolicy tylko jako ochrona od gąsienic bywa siane.
- 58). W okol[icy] N. Targu olej jest pospolitą postną omastą, i to tylko lniany.
- Nie mogę na razie więcej zebrać posłań i tę trochę, stosownie do życzenia P. Profesora, że i skąpe wiadomości są pożyteczne.
- Z głębokim szacunkiem
- Ludomir Sykutowski
- z[astępca] nauczyciela gimn[azjum] w Tarnowie
- Nowy Targ d[nia] 1 sierp[nia] 1883

Jan ZŁOŻA, ksiądz rzymsko-katolicki, 16 VII 1883 r., Liszki, Galicja

Wielmożny Panie Profesorze!

Stósownie do życzenia Wielmożnego Pana Profesora wyrażonego w Odezwie umieszczonej w „Czasie” z d[nia] 14. lipca 1883 r. – mam zaszczyt odpowiedzieć na niektóre pytania téjże odezwy dotyczące się hodowli i użytków roślin w okolicy Choczołowa.

Okolice Choczołowa, a mianowicie wioski: Choczołów, Witów, Dzianisz, Ciche i inne położone u podnóża północnych Tatrów, na zachód od Zakopanego, nie mające prawie żadnej styczności z postępowym gospodarstwem, są prawie w pierwotnym stanie w uprawianiu roślinności pożytek przynoszącej człowiekowi. Na polach spotyka się jedynie owies i ziemniaki, bliżej wioski, około chałup zaledwie kilka zagonów kapusty, żyta gdzieniegdzie i jęczmienia widzieć można. Z tego ubożego zakątka naszej polskiej krainy odpowiadam na poszczególne pytania w szanownej Odezwie postawione:

I. Zboża

- 1). Pszenica tu nie uprawiana, a prawie nieznana.
 - 2). Żyta bardzo mało uprawiają; inne nazwy nie są znane, jak tylko: żyto jare i ikrzyca tj. żyto dwuletnie, które po zrębach sieją.
 - 3). Niektórzy zamożniejsi gospodarze uprawiają przynajmniej jeden zagon orkisz, – dawniej mieli go więcej uprawiać; nazywają go „orkis’em”; wyrabiają z niego kasze i pęczak na większe uroczystości.
 - 4). Nazwa zboża „samopsza” nie słyszana.
 - 5). Kasza jaglana znana z jarmarków.
 - 6). ber nieznany.
 - 7). nieznane zupełnie.
 - 8). soczewica nieznana. 9). groch sieją na grzędach i w ziemniakach o ziarnach dość dużych zielonych i szarych, które nie są zupełnie okrągłe, lecz popłaszczone.
 - 10). ani gryki, ani tatarki nie sieją.
 - 11). Owies; owsa rozróżniają tutaj trzy gatunki: rychlik, tj. owies gruby a krótki; sieją go na lepiej uprawianej roli; i ten używają do pożywienia; a na przednowku owies zwykły czyli cienki, który sieją na lichych gruntach; i mają jeszcze owies czarny czyli „wąsiak”, który także niektórzy węgierskim owsem nazywają.
- Jęczmień, nazywają tutaj „jarzec”. W owsie znajduje się chwast tutaj „matonog’iem” zwany, który w większej ilości spożyty w ziarnie sprawia odurzenie, ból i zawrót głowy.

II. Warzywa

12). Oprócz ziemniaków uprawiają karpiele, które na zimę przechowują – również i marchew w małej ilości sieją pomiędzy kapustą na grzędzie.

13). Kartofle w tutejszej okolicy nazywają: [„]rzepa” i to tak w całej okolicy Czarnego Dunajca, a w okolicy Nowego Targu i w Zakopanem: „grulami”.

14). Powszechnie nazywają karpiele, a chcąc przedrzeźniać sąsiadów Słowaków węgierskich karpiele nazywają „krąple”. 15). brzoskiew nieznana.

16). Pasternak tak tu nazywany.

17). marchew tak nazywana. 18). rzepa, tu nazywana: „gryzula”. Marchew, pasternak i rzepa rośnie tylko pomiędzy kapustą na grzędzie.

19). Burak i ćwikła obydwójce ćwikłą zwane: biała i czerwona ćwikła – służy do przyprawy kapusty w beczce.

20). Nieznane. 21). Nazwa Kucmerki nieznana; słodyczka jako roślina warzywna nieznana. „Słodyczkę” znają tutaj tylko jako korzeń paproci, którą także „paprótką” nazywają i używają jej wśród zimy przy przedzeniu do zwilżania ust.

22). Cebula znana pod tą nazwą; szczypiorek tu jest nazwany „parządką”, czosnek = czosnok; inne nazwy nieznane.

III. Zieleniny

23). Z wiosną na przednowku oprócz sałaty, którą sieją na grzędach, zbierają na pokarm jako warmuz: lebiodę dziko rosnącą, którą tutaj „łobodą” nazywają, muszcz tutaj „musec” zwany, młode łodygi kminu po łąkach rosnącego i oset mniej kolczasty, który się na rolach znajduje; w czasie zaś większego głodu zbierają: „dziewięciornik” (jest to roślina podobna do ostu, rośnie na suchych brzegach do słońca, liście grube i kolczaste ma na ziemi rozłożone, niema wznoszącej się łodygi; kwiat tej rośliny ułożony, jak u słonecznika), i wątrobiec, roślina około chałup rosnąca, która ma liść do wykroju serca podobny. Te rośliny gotują i jedzą.

24). Te nazwy nie są znane. 25). pokrzywka lub zagawica (*Urtica urens*) jest znana i tak nazywana, ale nie używana wcale.

26). Szczaw znany i taksamo nazywany. 27-32). tu nieznane.

33). Boże drzewko, zrost i jagodnik (liście poziomkowe) smażą na maśle i używają jako masło

34). Sałatę i sałatę głąbikową, którą tutaj cukrową sałatą zowią i lebiodę gotują i serwatką z kwaśnego mleka zamiast octu zaprawiają i tak zpożywają; nigdy na surowo nie jedzą. Jedynie szczaw surowy jedzą.

35). Na dzień postny jako zupę postną sporządzają najczęściej z kapuśniarki „kwaśnicą” tutaj zwanej. Czerpie wodę z zakwaszonej kapusty, przegotuje, posoli i ma jako zupę postną do ziemniaków. Ażeby ta kapuśniarka czyli kwaśnica miała lepszy smak i piękniejszą barwę, kładą do beczki kapusty kilka ćwikieł. – Jeżeli kipiącą kapuśniarkę zasypie odrobiną owsianej mąki, to ma gospodyni żur, a innego żuru tutaj nie znają. – Słodką zupę sporządzają z karpielei. – Na wielki post sporządzają tutaj całe beczki owsianego barszczu, który tutaj piwem nazywają, ależ tego piwa jako barszczu używają do ziemniaków lub klusek owsianych (rodzaj prażuchów). – Kto chce mieć na wielki post beczkę lub więcej takiego piwa, bierze pół lub cały korzec owsa, ażeby zaś dodać lepszego smaku i piękniejszego koloru piwu, które ma z owsa otrzymać, dosypuje parę kwart żyta lub też jarcu (jęczmienia) do owsa, i oddaje to wszystko do tak zwanego browaru, jakie tutaj mają w niektórych wioskach zamożniejsi gospodarze. Tam ze zboża tego robią słód (kiełkujące zboże), potem miazdzą i warzą ten słód i spuszczają wywarzone piwo do beczek, zakwaszają w takowych i tak otrzymują piwo, którego jako barszczu używają i bardzo w nim smakują. – Wodę, którą wyczyszczają naczynia, w których piwo to wyrabiano, nazywają tasbirem i używają jej za napój do ugaznienia pragnienia.

IV. Owoce

Drzew owocowych prawie zupełnie tu nie ma; dlatego też żadnych nazw rozróżniających gatunki nieznają.

V. Kwietnik

45). Nie hodują tutaj w ogródkach prawie żadnych kwiatów jako ozdoby; już wielki luksus znamienuje lilija i piwonija, jeżeli w którym ogródeczku się pokaże; innych kwiatów a nawet róży pełnej nie znają. – Za to hodują na grzędach zioła, które zastępują im miejsce apteki i tak

hoduja: miętę, którą „miętką” nazywają, lubszczyk (lubczyk), koper, boże drzewko, majeranek, tu barwinkiem zwany, oman tu omian, szalwję, rumianek, zrost, litwor, którego korzeń jest poszukiwany przez mieszkańców, jako lekarstwo pewne.

VI. Włókna

52). W tej okolicy na przędzywo uprawiają len, który „lnem” nazywają, inne nazwy nie znane; mają dwa gatunki lnu: tak zwany swojski i „olszak”; ostatni różni się od swojskiego bledszym kwiatem, większą bujnością i jest dwa razy tak wysoki, jak swój.

54). Konopie sieją na włókno obok grząd i włókno konopne używają na powrozy i dratwy, jako ochrona od gąsienic nieznane.

55). rogóz i sitowie nie znane. 56). łyka lipowego ani wiązowego nie używają, ani nie istnieje tradycja, ażeby kiedy w takich chodakach chodzili. 57). Nie.

VII. Olej

58). Do postnej omasty lud sam wytłacza olej z siemienia lnianego i konopnego; opowiadają, że dawniej w tej okolicy wytłaczano z bukw olej, ale teraz drzew bukowych tu nie ma.

VIII. Barwidła

59). Tutaj lud sam nie barwi swej przędzy, ale daje do farbiarzy, którzy są zwykle obcokrajowcy; podanie jest, że dawniej w tych okolicach nosiły kobiety zupełnie białe ubranie.

60). Pisanki wielkanocne tu nieznane.

Z szacunkiem głębokim

x. Jan Złóża

Liszki, d. 16/7 [1]883 r.

Wielmożny Panie Profesorze Dobrodzieju!

Za przesłane mi łaskawie broszury serdecznie dziękuję Wielmożnemu Panu Profesorowi Dobrodziejowi, sprawiły mi wielką radość, iż je z rąk W. Pana Profesora otrzymałem.

Na zapytania postawione mi w liście z d. 19 b.m. Mam zaszczyt odpowiedzieć niniejszem:

Warmuz jest ogólna nazwa dawana nie tylko potrawie sporządzonej z zielenin, ale zieleniny uzbierane, nim jeszcze sporządzone zostały jako potrawa, nazywają już warmuzem. – Liście zielenin jako też i łodygi, dopóki są jeszcze miękkie i soczyste siekają i siekane gotują, wyjąwszy sałaty, którą, całe liście i grubsze nawet głąbiki, gotują [sic!!!]. Z „dziewięciornika” używają na pokarm liści młodych, które siekają do gotowania, a korzenia ani pączków nie używają. Okaz muszczu „musec” załączam w liście, roślina ta rośnie jako chwast całymi kłębami na grzędach; zarazem i to nadmienić mi wypada, że muszec i lebiode jedzą, chociaż ich głód do tego nie zmusza, uważają te dwie rośliny niejako za przysmak, zajmują miejsce szpinaku. Co się tyczy kminu po łąkach rosnącego, to mogę wyjaśnić, iż ziarnka tegoż kminu używają wszędzie jako przyprawy w pieczeniu chleba posypując nim z wierzchu lub do ciasta dodając, a w szpitalach zaś z tegoż samego ziarnka sporządzają „zupę kminkową”. – W okolicy Choczołowa z wiosną, dopóki łodyga tegoż kminu jest miękka i soczysta, zbierają i siekają łodygę wraz z pierzastym liściem na warmuz, a kiedy zaś łodyga stwardnieje i już się użyć nie da, to wtedy czekają na dojrzałe ziarno kminu, po dojrzeniu zbierają toż ziarno, kto pilniejszy, zbiera czasem z końcem lata i pół korca, sprzedają go żydom, którzy kminek skupują nawet i w małych ilościach, jak np. kwartę i pół kwarty, co oni z tem robią, nie wiem. Mieszkańcy zaś tej okolicy używają nasienia kminu jako przyprawy do zasmażek, np. kapusty.

Okazów „wątrobcy” i „zrostu” nie mogłem w okolicy Liszek napotkać, a z gór nie miałem sposobności sprowadzić, bardzo przeto przepraszam, że ich nie mogę teraz przesłać. – Wątrobiec jestto chwast rosnący w górach koło domów wraz z pokrzywami i ostem, więcej w cienistych miejscach, łodygę ma dosyć wysoką tak, jak pokrzywa, a liście ma piramidalnie ułożony od spodu aż do wierzchołku łodygi. W braku innych zielenin, bywa zbierany liść i sieczony na warmuz. – „Zrost” ma liść bardzo soczysty, używają go jako lekarstwa na skaleczenia ciała ostrem narzędziem; ponieważ ma mieć ta roślina tę własność, iż rana pod

liściem bardzo szybko się goi czyli zrasta, dlatego też tą roślinę „zrostem” nazywają. – Omian rzeczywiście kwiat fiołkowy.

Co się tyczy sposobu wytlaczania oleju z siemienia lnianego i konopnego, to tak samo, jak do sporządzania piwa na post, mają niektórzy gospodarze „olejarnie”. Tam tłuką w stępach siemie, jakie kto ma, a następnie umieszczają w prasie i w ten sposób wytłaczają olej. Nie mieszają w żadnym oznaczonym stosunku siemienia lnianego z konopnem, lecz jeżeli kto ma siemie lniane i konopne, to albo z każdego osobno wytłacza olej, albo też wszystko (tj. len i konopie) razem, ile ma, zsypuje i z tego wytłacza olej; a części stałe, pozostałe z siemienia wytłoczonego, nazywają „makuch'em”, który świeży w biedzie zjadają, a majątniejsi dla bydła rozdzielają.

Przy tej sposobności miło mi jest oznajmić, iż mam zamiar udać się w moje strony rodzinne, to tam zbiorę przynajmniej najważniejsze rośliny, których lud tamtej okolicy używa na lekarstwo dla siebie i dla bydła, oraz i inne rośliny, z których jakkolwiek mają pożytek przy gospodarstwie i nieomieszkam też okazy oznaczone ludowymi nazwami przesłać dla celów naukowych Wielmożnemu Panu Profesorowi; jednakowoż nie śmiem upewnić, czy to będzie mogło nastąpić jeszcze w tym roku.

Pozostaję z najgłębszym uszanowaniem Wielmożnego Pana Profesora Dobrodzieja
sługa

x. Jan Złóża

Liszki, d. 24. Lipca 1883 r.